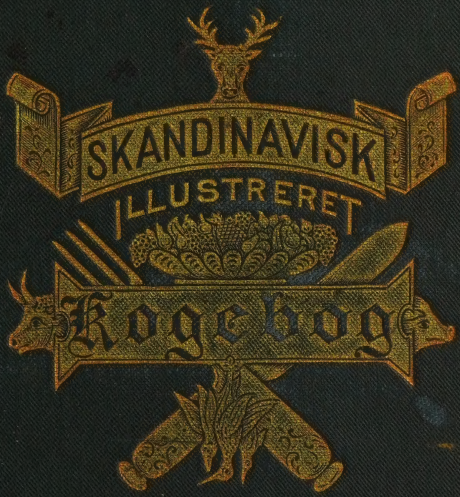

SKANDINAVISK
ILLUSTRERET
Kogebog

Brigham Young
University Library
Heber C. Jex Collection

641.5
R18

From .....

Call No. 641.5 R18 Acc. No. 61143

641.5
R18
Sc
CALL NO.

61143
ACC. NO.

AUTHOR

TITLE Skandinavian Cookbook

DATE

Date Due

FEB 14 1949

Penne Bog til Hårde
mig Sophie Andersen
Lagen City Utter

Skandinavisk illustreret

Kogebog.

Udarbeidet for

skandinaviske Husholdninger

i Amerika.

Chicago.

C. Rasmussens Forlag.

1884.

UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
LOS ANGELES

Forord.

Skandinaverne — saavelsom de øvrige europæiske Immigranter — staa her i Amerika hvad Kogekunsten angaar saa at sige overfor en dobbelt Opgave: den amerikanske Diæt og paa den anden Side Erindringen om Maaden saaledes som den tilberedtes i det gamle Land. Begge have deres Fortrin. Den amerikanske Kost lægger an paa at være substantiel og lækker: Kjød, "Pie" og Syltetøi er tre af dens Hovedbestanddele. Den gamle eller europæiske Kost er i Reglen ikke blot mere afvexlende, men lettere fordøielig, altsaa sundere. Thi ligesom Folk blive rige ikke ved hvad de fortjene, men ved hvad de spare, saaledes er det ikke hvad der fortæres, men hvad der fordøies, der giver Styrke og Følelsen af Velbehag. Blandt de amerikanske Retter findes der jo imidlertid ikke faa, der adopteres af Immigranterne, og *nærværende Kogebog tilsigter derfor at være en Ledetraad*, efter hvis paalidelige Anvisninger man kan *leve saavel paa den gamle tilvante Vis* (forsaavidt Forholdene tillade det) *som paa Amerikansk*, men dog altid i Overensstemmelse med Sundhedens Fordringer.

Maal og Vægt er angivet efter det hertillands brugelige System og med dettes Benævnelser. Til Lettelse for dem, der praktisk benytte Bogen, er det Meste dog bleven udregnet i Kopper og Skeer og findes saaledes anført. En sammenlignende Tabel herover — saavelsom en Fortegnelse over Maal og Vægt — findes bag i Bogen.

Tilslut bede vi Læseren være forvisset om, at vi saavel ved Udarbeidelsen af Bogen have raadspurgt de nyeste og bedste Kilder som overalt ved Angivelse af Vægt, Maal o. lign. stræbt at være saa nøiagtige som muligt. Og hermed være da Bogen vore Landsmænd anbefalet.

Udgiveren.

Indledende Bemærkninger.

Al Mad eller tilberedt Føde bør opfylde to Betingelser: den bør være sund eller nærende og samtidig velsmagende.

Den amerikanske Tilberedningsmaade synes ingenlunde altid at tage de ønskelige Hensyn til Sundhedens Krav. Som ét Exempel blandt flere skulle vi nævne Brødbagningen. De halvbagte Biscuits, der almindeligt opvartes med om Morgenen, ere jo som oftest intet andet end en Klump udvendig tørret Melklister — og en saadan Opgave forelægger man Maven „paa fastende Hjerte", det vil sige paa en Tid af Døgnet, da Fordøielsesorganerne endnu ikke ere i deres bedste working order. Jo friskere og varmere Brødet er, desto mere velsmagende, mener man, og saa spiser man i halvbagt Tilstand hvad der efter Navnet skulde være bagt tilgavns (bis-cuit mener: to Gange bagt). Det er en Selvfølge, at den indsigtsfulde, theoretisk uddannede amerikanske Kok aldrig vil indrømme saadanne dampende Misfostre Navnet af Biscuits, men det er ligesaa vist, at den daglige Praxis her som saa ofte ingenlunde svarer til Theoriens Fordringer. Sandheden er, at intetsomhelst Brød er sundt eller nærende medmindre det er ordentlig gjennembagt; thi i modsat Fald forlanger man af Maven, at den skal tjene ikke blot som Fordøielsesorgan, men som Bagerovn. Naturen lyder imidler-

tid i det Smaa som i det Store uforanderlige Love, og ethvert urimeligt Forlangende, man stiller til den, er vis paa at drage sin Irrettesættelse eller Straf efter sig. Over man Vold imod den, tager den Repressalier, i nævnte Tilfælde ved Svækkelse af Fordøielsesorganerne. Madens Sundhed og Velsmag afhænger nu dels af Materialet eller Raastoffet, hvoraf den laves, dels af Tilberedningen.

Hvad Valg af Materialet angaar, da bør man aldrig glemme den første Grundsætning for al Ernæring, nemlig at de forskjellige Stoffer eller Nærings-Emner maa være tilstede i visse indbyrdes passende Forhold i Føden, dersom denne virkelig skal være nærende.

Fedt alene er vanskeligt at fordøie, men blandes det i passende Grad med Stoffer, der indeholde de øvrige Næringsemner (Æggehvide, Stivelse o. s. v.), da forbruges det hélt og holdent paa samme Tid som det befordrer Opløsningen og Udnytningen af de øvrige Nærings-Emner. Disse supplere nemlig og trænge til hinanden indbyrdes. En instinktmæssig Fornemmelse af Sandheden heri røber Folk derved, at de smøre Smør paa Brødet og spise Fleskét samtidig med Ærterne, ikke bagefter.

Af alle de Næringsmidler, hvorom her kan være Tale, kjender man kun ét, der indeholder alle de til Legemets Ernæring fornødne Stoffer og det i en saadan Blanding, at Menneskét i den første Barnealder ikke blot holdes ilive, men trives bedre derved end ved nogensomhelst anden Føde; og dette Næringsmiddel er Melken, det vil sige den ublandede og uforfalskede Melk, der kommer af en sund og velnæret Ko. Melk alene er dog kun tilstrækkelig for det spæde Barn; senere maa der andre Ernæringsmidler til.

Kan man hverken faa nymalket eller afskummet Melk,

da er Kjernemelk et godt Substitut, og selv Vallen er ikke at foragte, om den end er langt mindre nærende.

Ost er, for sunde Maver, et vigtigt Næringsemne; der findes Egne i Sveits, hvor Ost træder i Stedet for Kjød, og Befolkningen trives vel derved. Haard og fed Ost er vanskelig at fordøie, fordi Mavesaften har ondt ved at gjennemtrænge og opløse den; rives den fint, bødes der tildels herpaa.

Blandt Vegetabilier ere Ærter og Bønner de mest nærende af alle. Ærter og Bønner, i Suppe eller stuvede, ere ikke blot billige, men sunde, kraftige og velsmagende Retter.

Næst i Ernæringsevne kommer, blandt Kornsorterne, Hvede og Havre; det sidste er især letfordøieligt og sundt; Høiskotterne, et af Verdens kraftigste Folkefærd, skylde deres Sundhed væsenligt den Mængde Havrebrød og Havregrød, de fortære.

Rugen giver et Brød, der i Sundhed og Ernæringskraft kan stilles ved Havrens Side. Ogsaa Maisen giver en ikke blot nærende, men meget billig Føde for Mennesket. Mange bliver dog hurtig kjede af den paa Grund af dens emme Smag. Til Grød, Budding, Pandekager o. lign. kan den bruges alene; i Italien er Maisgrød, Polenta, med reven skarp Ost en Nationalret. Til Brød derimod maa Maisen helst blandes med andet Korn.

Heller ikke Byg egner sig godt til Brød, men fortrinligt til Grød, Velling o. s. v.

Ris kogt i Vand er ikke meget nærende, i Melk ikke let fordøielig for Alle. Sagogryn ere heller ikke meget nærende, men dog en let og behagelig Spise.

Af Rodvæxter er Poteter eller Kartofler de almindeligst brugte; de bør ikke nydes alene og heller ikke i for stor

Mængde; thi i saa Fald svække de Fordøielsen og skade Ernæringen istedetfor at befordre den; de bør kun spises som Tilmad eller i passende Blanding med anden Kost som Kjød, Ærter, Bønner, Melk o. s. v. — Fleskefedt alene kan derimod kun i ringe Grad erstatte, hvad Kartoflen mangler i at være kraftig Føde. Man koger Kartoflerne af samme Grund som man koger eller bager Melet, nemlig for at faa Stivelsen i dem til at svulme ud og gjøre dem fordøielige og velsmagende. Naar de ere melede eller rige paa Stivelse, sprække de, fordi denne svulmer ud ved Kogningen.

Kaal og Rodvæxter ere gode Næringsmidler; de Kaalarter, hvoraf Hovedet spises, dog langt rigere end de, hvis Rødder alene bruges. Champignoner og Blomkaal indeholde langt mere Æggehvidestof og Vætlim end de almindelige Kaalsorter og ere derfor overmaade nærende. Alle Kaalsorter og Roer ere fattige paa Fedt og bør derfor kun spises med Flesk, Fedt, Kjød, Smør o. lign.

Kartofler skulle, naar de koges, sættes paa med koldt Vand; thi af dem ønsker man ikke at faa eller beholde Andet end Melet; Vandet bør trække det Øvrige ud. Ogsaa tørre Bælgfrugter eller Ærter og Bønner bør ikke blot sættes paa med koldt Vand, men tilmed forud staa iblød, og det maa vel at mærke være blødt Vand, man bruger dertil.

Grønne Bælgfrugter derimod, saavelsom Kaal Roer, Spinat, Syre o. fl. a., bør sættes paa i kogende Vand. Disse og andre Grønvæxter vil man nemlig forhindre fra at blive udvandede, da de ligesom Kjød indeholde Æggehvidestof og desuden Plantelim, som det kolde Vand vilde trække ud af dem, efterladende en kraft- og fastløs Trevlehob. Vandet, hvori saadanne friske Grønvæxter sættes paa, bør tilmed være spilkogende.

Om Kogekar.

Emaillerede Gryder eller fortinnede Kobberkar ere under alle Omstændigheder de bedste. Blik- og Tinkar bør aldrig bruges til Kogning af Frugtsupper, da disse indeholde Syre; benyttes de til Andet, bør man rense dem grundigt og være forsigtig ved Brugen. Man bør om muligt have ét Kogekar til Kjødsupper, et andet til Melkeretter og søde Supper.

Nye Gryder bør, før de bruges, udkoges: man lader Vand blandet med Aske koge deri; derefter skylles og vaskes de godt; saa lader man sød Mælk koge deri under Laag til den reiser sig og fylder Gryden. Efter et Par Minuters Kogning heldes Melken af, og Gryden skylles igjen og tørres.

Under Kogningen maa Intet brændes paa Bunden af Karret, thi derved kunde det ødelægges for bestandig. Kobberkar renses paa følgende Maade: hedt Vand med lidt Soda heldes i og dermed henstaar det et Kvarters Tid, hvorefter det skures indvendigt med fint Sand (eller Salt) og Sæbe; til Skuringen bør bløde Klude benyttes, men ingen Børster.

Kobberkar renses grundigt, udvendigt som indvendigt, ved Hjælp af en Blanding af Salt, Mel og fint Sand, i lige store Kvantiteter, sammenrørte til en tyk Grød med Kjernemelk eller sur Melk. Efter dygtig Gnidning dermed vaskes Karret i rent, koldt Vand og gnides fuldkomment tørt med et blødt Klæde.

Jerngryder bør ikke benyttes til Frugtsuppe. Man vasker dem paa begge Sider med hedt Vand, Sæbe og Soda, skyller og afgnider dem med et rent Klæde og lader dem saa tørre nær Ilden. Skulde Noget findes affat paa Bunden efter Kogningen, sættes Gryden over Ilden med hedt Vand

og Soda, hvorpaa man lader den koge et Kvarters Tid eller saalænge til hvad der har afsat sig findes opløst.

Emaillerede Kar renses paa samme Maade. Stegepander vaskes i hedt Soda-Vand, skylles i varmt Vand, tørres, varmes over Ilden og gnides godt af med Salt og Papir. En saadan Rensning er ialfald at anbefale, hvis man kun har én Pande til Kjød og alt Andet.

Blik- og Tinkar udkoges ligeledes med varmt Vand og Soda og skures derpaa med pulveriseret Mursten, hvorefter de kan poleres med tørt Mel.

Pletterede Sager lægges i hedt Soda-Vand i fem Minuter, hvorefter de tørres med en ren Klud og poleres med Skind. Ogsaa Sølvpulver (silver powder) kan benyttes til Poleringen, men da maa alle Furer eller Fordybninger, hvor Pulveret kunde have sat sig fast, nøie udrenses med en lille Børste.

Staal-Knive gnides i Mursten spulver paa et Brædt, hvorefter de rentørres med et Klæde. Knive beskadiges ved at lægges i hedt Fedt.

Skeer af Træ, Horn ell. lign. Materiale ere bedst ved Madlavningen, da de ingen Bismag meddele Maden. Skeen bør ikke staa i Maden, hverken under Kogningen eller senere. Alle Skeer bør renses grundigt, hvilket kan ske ved Hjælp af en stiv Børste, dyppet i Vand og Træaske.

Børster renses i hedt Soda-Vand.

Forme, der benyttes til varme Buddinger, smøres med Smør og bestrøes med stødt Brød. Er Formen riflet i Bunden, er det bedst at smelte og afklare Smørret, helde det i Formen og dreie denne rundt. Blikforme med Rør i Midten bør især smøres opad Røret med koldt Smør, hvilket sidste rveien bør være gnedet lidt paa en Tallerken for at befrie fra alt Vaadt, da dette hindrer Smørret i at fæste sig.

Er Buddingen kold, kan Formen enten gnides med Salatolie eller skylles over med koldt Vand og bestrøes med fint hvidt Sukker.

Til Buddinger lavede af Rødvin eller sur Saft bør benyttes Forme af Sten eller Fajance, da Blikforme gi vdem en blaalig Farve og metallisk Smag. Skal en kold Budding vendes af en Stenform, holdes denne et Øieblik i varmt Vand; er det derimod en Blikform, da omsvøbes denne blot med et i kogende Vand dyppet tykt Klæde saalænge til Buddingen løser sig fra Siderne, en Fremgangsmaade der ogsaa bør benyttes, og det med Forsigtighed, hvis det er Gelé, der er i Formen, thi ellers kunde Geléen smelte. Fadet, hvorpaa Buddingen skal anrettes, bør gjøres vaadt, thi da kan denne flyttes, om den skulde komme til at ligge skjævt.

Brød og Bagning.

Gjær. (Yeast.)

Mandag Morgen kog en Pint Humle i 2 Gallon Vand en halv Time, si det i en Krukke og lad staa til lunkent, kom deri to strøgne Theskefuld Salt og ½ Pint bedste Puddersukker, rør ½ Pint Hvedemel ud i noget af det, held det i og rør det alt vel sammen. Onsdag Morgen tilføi 3 Pund kogte og masede Kartofler, rør vel og lad staa til Torsdag, derpaa si og kom i Krukker, med Tollen løs for en Dag eller to. Bør laves to Uger, før det bruges. Det vinder ved at staa. Opbevares paa et kjøligt Sted, og Krukken rystes før Gjær heldes af.

Eller: 2 Unzer Humle koges ½ Time i 4 Kvart Vand, sies og henstaar til det er lunkent; ½ Pund brunt Sukker og

lidt Salt opløses deri; denne Blanding røres lidt efter lidt i 1 Pund sigtet Hvedemel, indtil det er jevnt; derpaa kommes det i en Krukke eller dybt Fad og staar fire Dage paa et varmt Sted for at gjære. Paa den tredie Dag koges, pilles og mases Kartofler, efter Vægt 3 Pund, de røres i Gjæren og man lader det staa endnu en Dag; næste Dag sies det og kommes paa Flasker, der maa opbevares paa et koldt Sted.

Hjemmelavet Gjær har den Fordel at være billigere end den kjøbte; desuden er man overbevist om dens Renhed og man har den altid ved Haanden; men de, som foretrække at kjøbe Gjæren, bør helst bruge den saakaldte Compressed Yeast, som faaes i enhver Groceristore og som daglig erholdes frisk; hvor man bruger for 2 Cts. Compressed Yeast, tager man en halv Gill hjemmelavet.

Det er bedst at bruge lunken Melk eller Vand, naar man laver Brød; thi derved hæver det sig bedre; men ikke hedt, da man derved kunde skolde Gjæren. Naar man rører det sammen, bør man, som naturligt er, røre det til én Side; Deigen maa aldrig staa i Kulden; heller ikke bør man lade Vinduer staa aabne, saa det trækker hen paa den; det er af Vigtighed, at Deigen hverken staar for længe eller for kort, før den sættes i Ovnen; thi ligesaavel som Brød kan blive tungt, kan det blive for let; dog er det Sidste ikke saa farligt som det Første; thi tungt Brød er i høieste Grad ufordøieligt og usundt.

Det er en daarlig Sparsomhed at kjøbe billigt Mel; man bør kjøbe det bedste og altid sigte det. Ovnen maa være rigtig hed, naar Brødet sættes ind, og hedere til grovt end til fint Brød; hvis ikke Heden er stærk, strax naar det sættes ind, kan det ikke komme til at hæve sig hurtigt og bliver da aldrig godt; dog maa der naturligvis ikke være saa hedt, at

Brødet brændes. Det er bedst at bage ved jevn Kulild; den Flammeild, man faar af Brænde, er ikke ensartet, og Brødet er udsat for at blive brændt paa nogle Steder og halvbagt paa andre; dette gjælder især om de Ovne, hvori Pladerne er meget tynde. De mindste Ovne ere sædvanligvis de tyndeste. Har man en saadan Ovn, maa man være forsigtig, thi den bliver vel hurtig varm, men ligesaa hurtig kold; man maa derfor ikke af Ængstelighed lade sig forlede til altfor ofte at „se til" Brødet, medens det er i Ovnen, da den varme Luft derved faar Leilighed til at slippe ud. Hvis Ovnen giver mest Undervarme, bør man lægge en Rist eller Plade under Brødformene, da Brødet ellers let bliver brændt paa Undersiden uden at være gjennembagt. Det Modsatte kan blive Tilfældet, hvis Ovnen giver for stærk Overvarme, og dette er mere ubehageligt; i dette Tilfælde maa man lægge et Stykke Papir over Brødet; men gode Ovne behøve i Reglen ingen af Delene, og om man ogsaa maa lægge en Plade under Kager og fint Hvedebrød, behøver man det dog sjeldent til grovt Brød.

Hvedebrød

kan laves godt paa mer end én Maade. Den Methode, der er antaget af New York Kogeskole og flere andre, er følgende: 7 Pund sigtet Mel kommes i et dybt Fad; i Midten gjøres et Hul, hvori kommes en Kvart lunkent Vand, 1 Spiseskefuld Salt, 1 Theskefuld Sukker og ½ Gill Yeast eller for to Cents, udrørt i lidt lunkent Vand. Man maa have mere lunkent Vand i Beredskab og heraf bruges nu saameget, som er nødvendigt til at faa en temmelig blød Deig, der ældes rigtig godt med begge Hænder; jo blødere Deigen er, jo bedre bliver Brødet, naar den blot er saaledes, at den slipper Hænderne og Fadet, hvori den ældes. Naar den er jevn og god, strøes lidt Mel paa den, et Klæde lægges foldet over Fadet, og den hensættes fire eller fem Timer paa en varm Plads for

at hæve sig. Hvis man har rørt Deigen fent om Aftenen, kan den godt staa Natten over, naar der blot er varmt i Værelset. Naar den er hævet nok, vendes den ud paa Brød-Brædtet, der først er strøet med Mel, og man ælter den i omtrent femten Minuter og bruger herved saameget Mel, at den ikke hænger fast ved Brædt eller Hænder. Saa lægges den igjen i Brødpanden og man lader den reise sig fuldt op igjen, hvilket sker hurtigere end første Gang; saa deles Deigen i 4 Brød, kommes i Bagepanderne, staar femten Minuter og sættes derefter i en hed Ovn.

I koldt Veir bør al Deig tillaves i et varmt Værelse, og man bør aldrig lade den blive afkjølet, medens den hæver sig. Hvis den ikke reiser sig godt, kan man sætte Panden med Deigen over en Kjedel med kogende Vand i. Den ovenfor givne Opskrift vil give omtrent 8 Pund Brød, og delt i 4 Stykker, bages de i en Times Tid. Saalænge man ikke er øvet nok til at kunne se paa Brødet, om det er bagt, prøves det ved at stikke en Strikkepind eller et Straa i det; hvis den trækkes ren ud, er Brødet nok. Naturligvis maa det desforuden have sin rette Farve.

Fint Hvedebrød

paa en anden Maade.

En lille Kvart Melk lunkes og heldes i Deigpanden, heri kommes for 1 Cent kompresset Gjær, der først er udrørt i lidt lunkent Vand, hvorpaa der sigtes saameget Mel i, idet man samtidig rører, at det bliver en tyk, jevn Deig, dog ikke saaledes, at den lader sig ælte, kun røre. Den sættes hen at hæve sig, hvortil vil medgaa den sædvanlige Tid om Dagen eller Natten over. Naar dette er sket, kommes heri en Spiseskefuld Sukker, en Spiseskefuld Salt og to Spiseskefulde Smør. Saameget Mel sigtes i, at det bliver en god, blød Deig, der lader sig behandle, og naar den er godt ælted, læg-

ges den i Panden og faar Lov at hæve sig igjen. Naar den er hævet nok, deles den i saamange Brød, man finder passende — 2 større eller 3 smaa —, staar i et Kvarters Tid ved Varmen og bages derpaa som sædvanligt.

Frankbrød.

12 Unzer god Ris syes ind i en Linnedklud eller Pose, idet man sørger for, at der er tilstrækkeligt Rum til at den kan svælle op. Den koges i 3 til 4 Timer eller til den bliver en fuldstændig Deig. Medens den endnu er varm blandes den med 7 Pund Mel, saameget lunkent Vand, som nødvendigt, samt lidt Salt og for 2 Cent Yeast. Deigen ælles godt og sættes til Hævelse ved Varmen, deles derefter i Brød, der igjen ælles og behandles paa sædvanlig Maade.

Corn Meal-Brød (Mais-Bröd).

2 Kvart Corn Meal blandes med 3 Pint varmt Vand; heri kommes en Spiseskefuld Salt, 2 Spiseskefulde Sukker og to store Spiseskefulde hjemmelavet eller for 1 Cent Bagergjær, som faaes hos enhver Bager. Det staar 5 Timer paa et varmt Sted; derpaa tilføies 1½ Thekop Hvedemel og ½ Pint varmt Vand. Man lader det igjen reise sig i 1½ Time, ælter det lidt igjen og deler det i Brødpanderne, der staa i nogle Minuter, før de sættes ind. De bages i en ikke for hed Ovn i 1½ Time.

Boston Mais-Brød.

1 Kop sød Melk, 2 Kopper sur Melk, de to Tredjedele af en Kop Molasses, 1 Kop Hvedemel, 4 Kopper Maismel og 2 Theskefulde Soda. Bages 3 Timer.

Grovt Brød.

Til 1 Kvart varmt Vand tages saa meget "Graham Flour," som er nødvendigt til at udrøre det til en tyk

Deig, samt for 2 Cent kompresset Yeast. Det sættes hen til at reise sig i den almindelige Tid, derpaa røres saa meget fint Hvede- eller Rugmel (efter Behag) deri, at det kan ælte, tilligemed en lille Kop Molasses, eller, hvis man ikke lider det, da brunt Sukker, samt lidt Salt. Naar det er godt ældet, sættes det atter til Varmen i nogle Timer, hvorefter det slaaes op i Brød og bages ved rigtig god Varme.

Fint Rugbrød med Kommen.

Aftenen før man vil bage koges for 2 Cents Kommen i omtrent 3 Vandøser fulde af Vand, indtil Vandet er brunt, da slaaes det hedt over fint Rugmel og røres rask, saa det bliver en jevn Deig. Naar det er afkjølet, røres for 2 Cent Bagergjær deri. Det tildækkes godt og staar til næste Dag, da det ældes op med Hvedemel (ogsaa Rugmel, hvis man synes), og atter sættes til Gjæring, før det slaaes op i Brød, der bages ved god Varme.

Blandet Brød.

Det giver godt Brød at tage halvt Hvedemel og halvt Rugmel, idet man f. Ex. sætter Deigen med Hvede- og ælter den op med Rugmel. Den sættes da gjerne i Vand og behandles forøvrigt som sædvanligt.

Man kan i Almindelighed regne, at 30 Minuters Bagning vil være tilstrækkeligt til Brød paa 1 Pund, og 15 Minuter mer for hvert Pund mere, altsaa en halv Time for 1 Pund Brød, ¾ Time for 2 Pund og 1¼ Time for 4 Pund.

Biscuits Nr. 1.

1 Pund Mel sigtes med 1 Skefuld Baking Powder og en Theske Salt. ½ Pund Fedt gnides hurtigt i smaa Stykker ind i Melet. Deigpanden og Bordet drysses med Mel.

1 Kvart kold Melk heldes i Deigen og blandes med den saa hurtigt som muligt; derpaa vendes Deigen ud paa Bordet, rulles ud en Tomme tyk, og de smaa Biscuits sættes af i Firkanter og sættes i Bagepanden, der først er smurt. De bages i en heb Ovn. Alt dette maa gjøres i den størst mulige Hast, for at Kagerne kan komme i Ovnen, førend den Gas, som fremkommer ved Blandingen af Baking Powder og Melk, har Tid til at undslippe. Deigen gjøres let ved denne Gas, der tvinger sig op igjennem den, men hvis Kagerne ikke ere bagte, førend den er undsluppen, ville de blive tunge. Naar de ere halvbagte — efter omtrent ti Minuters Forløb — aabnes Ovndøren og lidt Melk smøres over dem, hvorefter de bages færdige.

Vand kan bruges istedetfor Melk.

Melke-Ruller.

Deigen laves ligesom til Biscuits og man skjærer den af paa samme Maade. Toppen af hver Firkant smøres med smeltet Fedt.

Tremont-Biscuits.

1½ Pint varm Melk, en Spiseske Fedt, 2 Spisesker hvidt Sukker, lidt Salt og en halv Kage kompresset Yeast, eller en Kop hjemmelavet, 2 Kvart sigtet Mel. Et Hul gjøres i Midten af Melet og alt det Øvrige blandes i og æltes, til det bliver en Deig, hvorefter det sættes hen for at hæve sig. Naar det er let, æltes det atter, og sættes igjen hen til Ovnen. Naar det atter er hævet, æltes det lidt og rulles ud en Tomme tyk, hvorefter det skjæres ud med en Biscuitskjærer, i Mangel deraf med et lille Glas. Lidt af Hjørnerne fugtes med smeltet Smør og bøies dernæst sammen med Spidsen til Midten. De sættes paa Brødpanden med omtrent en Tommes Mellemrum. Man lader dem hæve sig

omtrent en halv Time paa et varmt Sted, og dernæst bages de i en rask Ovn fra 10 til 15 Minuter. Deigen sættes om Morgener, hvis man ønsker dem for The om Aftenen; ønskes de for Frokost, sættes den om Aftenen omtrent Kl. 9, og saasnart man er staaet op om Morgenen, tilføies en halv Theske Soda. Derefter vil de strax være færdige til Bagning. De anses for meget delikate, naar de ere godt lavede.

Kringler til The og Kaffe.

1 Pint Melk varmes og sættes med for 2 Cent Gjær opløst i lidt af Melken samt saa meget fint Hvedemel, at man faar Deigen som sædvanlig tyk og jevn. Det sættes til Varmen, og naar det er godt reist, hvilket sker paa 2 a 3 Timer, røres deri en halv Kop smeltet Smør, 1 Kop Rosiner, en god Del ituskaaren Sukat, reven Citronskal samt et Par Haandfulde Sukker og 3 Æg. Nu røres Mel deri, indtil man faar Deigen saa stiv, at den kan æltes, men ikke mere, og naar den er æltet, saa den ikke længer hænger fast ved Fingrene, deles den i tre Dele, der rulles ud, lange og tynde, og derpaa flettes Deigen i en almindelig Fletning, der bliver saa lang, at den kan gaa rundt indeni en Bradepande. Den sættes igjen til Varmen, og naar den er hævet, smøres Melk derover, skoldede og skaarne Mandler stikkes i overalt og Sukker drysses over, eller den glaseres med Sukker. Den bages i en god halv Times Tid.

Julekage.

3 Unzer Smør (3 Spiseskær) smeltes og det meste Salt holdes tilbage; derefter røres de med to Spiseskær hvidt Sukker og 3 hele Æg, en Pint frisk Melk kommes i, 1½ Pund Mel, for 2 Cent Gjær opløst i lidt Melk, et halvt Pund Rosiner, Kardemomme og Sukat. Naar det bliver for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, til Deigen be-

gynder at hæves og slipper Brødtet; derpaa hensættes den, til den er hævet, hvorpaa den uden at ældes mere kommes i en Form eller slaaes op til en Julekage, strøes med Sukker eller smøres med Smør eller Æggehvide og bages strax i en Time ved god Varme.

Fastelavnsboller.

Deigen laves som til Julekage. Den behandles og bages paa samme Maade, kun at Deigen slaaes op i runde Stykker, saa store som Bollerne ønskes. Disse sættes ved Varmen for atter at hæves og bages ved god Varme.

Kaffebrød.

Et Pund Mel, ½ Pund Smør, 3 Skefulde Fløde, 3 Skefulde Rom, 3 hele Æg og 3 Æggeblommer røres til en fast Deig, rulles ud og lægges paa Pladen, bestrøes godt med Sukker og bages ved jevn Varme. Naar det er bagt nok, skjæres det i langagtige Stykker.

Tvebakker.

4 hele Æg piskes godt med 3 Skefulde Sukker. 6 Unzer udvasket Smør smeltes og deri kommes en halv Pint Melk, hvori røres for 1 Cent opløst Gjær og 1 Pund fint, sigtet Mel, hvilket Alt røres sammen med de piskede Æg. Den ældes behørigt og hensættes for at hæves. Derpaa ældes Deigen lidt, dog uden mere Mel, og skjæres i smaa Stykker, hvilke trilles i runde Boller, som lægges paa Pladen, tildækkes med et tyndt Klæde og hensættes atter ved Varmen. Naar de ere hævede, sættes de i Ovnen og bages en halv Snes Minuter, da udtages Pladen, og naar Bollerne ere kolde, overskjæres de med en tynd, skarp Kniv, lægges med den flækkede Side opad og indsættes i en varm, ikke heed Ovn, indtil den øverste Side er lysebrun.

Norske Tvebakker.

1 Pint Fløde piskes til Skum. Naar 4 Æggeblommer ere rørte hvide, maa 3 Skefulde hvidt Sukker røres deri, tilligemed et halvt Pund Mel. Tilsidst kommes de piskede Hvider deri, samt lidt Kardemomme og reven Skal af en halv Citron. De bages bedst i Papirforme i en god varm Ovn.

Brovl.

1 Pund Mel, et halvt Pund Pudderſukker, 4 Unzer Smør, 1½ Theskefuld Baking Powder og 3 hele Æg blandes godt sammen: der kommes saa megen god tyk Fløde i, som det kan tage imod, for at udtrilles i hvilke Former man vil. Bages ved jevn Varme.

The-Brød.

I to Pund Mel ældes 6 Æggeblommer, 4 Unzer Rosiner, 4 Unzer Sukker, en Pint lunken Melk og for 2 Cents Gjær, opløst i lidt af den lunkne Melk. Det ældes i en god halv Time og sættes Natten over tildækket paa et koldt Sted. Næste Dag vendes Deigen over paa den med Vox besmurte Plade og sættes en halv Time ved Varmen. Imedens den staar der, overhældes Brødet med noget smeltet Smør, og der stikkes smaa Stykker Smør hist og her ind i det, derpaa bestrøes det med Sukker, stødt Kanél, Korender og skaarne Mandler. Det bages ved jevn Ild lysebrunt i omtrent en halv Time.

Faste-Kringler.

6 Æg piskes i et Kvartér med to store Skefulde Pulver-Sukker. Saameget af et Pund Mel, som det kan tage imod, røres deri, og derefter ældes det paa Kagebrædtet med det Øvrige, dog holdes saa meget tilbage, som behøves til at gnide Brædtet med under Ældningen. Deigen maa godt

gjennemarbeides og æltes saa længe, at den fuldkommen slipper Hænder og Brædt, da skjæres den i smaa Stykker, omtrent i 18 a 20, som ere lige store; disse trilles med Hænderne, dog uden Mel paa Brædtet, i Pølser af en Fingers Tykkelse, lægges i Kringler eller Krandse, kommes i en Kjedel med rundelig og stærkt kogende Vand og koger, indtil de stiger i Veiret, da optages de og bages strax langsomt ganske lyse. Der maa ikke komme saa mange Kringler paa engang i Vandet, at de kommer til at ligge ovenpaa hinanden. Dersom Kringlerne ikke hurtigt stige i Veiret, have de fat sig fast paa Bunden og maa da forsigtigt løsnes med en Ske.

Kager.

Mærk: Soda, Saleratus og Baking Powders ere ofte forfalskede med terra alba (Hvidjord). For at prøve dem rører man en Theskefuld af Pulveret i et Glas Vand. Er det rent, opløses det fuldstændigt. Efterlades der et Bundfald, er det forfalsket. Nogle Baking Powders indeholde Alun, og dem bør man vogte sig for, da de ere skadelige.

Alt, der bruges, bør være af bedste Sort; frisk, godt Smør, aldeles friske Æg og fineste Mel. Ligeledes er det af Betydning at røre de forskjellige Ting sammen paa rette Maade, og hvor ingen andre Regler gives, gjør man vel i at erindre følgende Anvisninger: Hvis Smørret er for haardt, sættes det paa et middelvarmt Sted, indtil det bliver pas-

sende blødt, saa lægges det i et Stenfad (man bør aldrig røre Kagerne i Blik eller Tinforme). Sukkeret kommes i Smørret og piskes hermed; derefter tilføies Æggeblommerne, saa Melken og tilsidst Melet, hvori Bagepulveret altid sigtes, samt de piskede Hvider. Kryderier, Vanille o. s. v. kommes i efter Blommerne, og Frugt kommes samtidig med Melet.

Ovnen maa være temmelig hed for Smaakager, ikke slet saa hed for større. Hvis man er uvant med Bagning, kan man prøve Kagen ved at stikke et Straa ned deri, og hvis det kommer rent ud, er Kagen færdig. Der vendes af Formen 15 Minuter efter, at den er udtaget af Ovnen. Hvis den vendes hurtigere, kan den være tilbøielig til at falde sammen, og hvis den staar længere, kan den let faa Smag af Blikformen. Denne smøres altid med Smør, før Deigen heldes i.

Al Kagedeig, der røres stærkt for at hæve sig, og hvori intet Hvedemel benyttes, maa røres til én Side og bages strax for ikke at falde igjen. For at faa afklaret Smør hurtigt igjen stivt, kan man sætte Fadet dermed i koldt Vand, medens man rører deri. Til fine Kager er det godt at beklæde Blikformen indvendig med Papir, der er smurt med Smør; det maa lægges saaledes, at det ligger fladt; det tages af Kagen, før den er ganske kold.

Om Deigen under Røringen ligesom adskilles, samles den dog igjen under Bagningen.

Sponge Cake.

8 Æg piskes; Blommerne og Hviderne særskilt; derpaa røres 2½ Kop granulated Sukker i Blommerne, derefter en Kop kogende Vand, 3 do. Mel og 1 Theske Baking Powder, sigtet med Melet; tilsidst de piskede Hvider.

Gold Cake.

8 Æggeblommer, de to Trediedele af en Kop Smør, 1½ Kop Sukker, de to Trediedele af en Kop Melk, 2½ Kop Mel, 1 Theske Soda, 1 do. Cremor Tartari.

Silver Cake.

8 Æggehvider, 2 Kopper fint Sukker, 1 do. Smør, 3 do. Mel, 1 do. sød Melk og to Theskeer Baking Powder.

Wedding Cake.

2 Kopper Sukker, 1 do. Smør, 5 Æg, 1 Kop Molasses, 1 do. Kaffe, 3 do. Mel, 1 do. Rosiner, 1 do. Korender, 1 Theske Soda, 1 Muskatnød, lidt Sukat, Kanél, Nelliker og Allehaande, samt 1 Glas Brandy. Sodaen opløses i Kaffen, det Hele sammenrøres og bages i en hed Ovn.

Frugt-Kage.

2 Unzer Smør sættes saa nær ved Ilden, at det bliver blødt uden at blive olieagtigt; en Kageform beklædes indvendigt med Papir, der er smurt med Smør. Af ¼ Pund Rosiner pilles Stenene ud, og ¼ Pund Korender vaskes og tørres godt; 2 Unzer Sukat skjæres i tynde smaa Skiver. 6 Unzer Sukker røres til Fløde med 2 Æg; derefter tilføies 2 andre, man rører igjen et Par Minuter og endelig et femte Æg, hvorefter de igjen piskes lidt; 6 Unzer Mel sigtes heri og det røres jevnt; derpaa tilføies Smørret og Frugten, og naar det er godt blandet, heldes det i Formen og bages i en middelvarm Ovn i omtrent en halv Time. Den kan prøves paa sædvanlig Maade.

Billig Frugt-Kage.

3 Thekopper Mel, 1 Kaffekop Sukker, ¾ Thekop Smør, tre Fjerdedele af en Kop Melk, 3 Æg, Rosiner og Korender, 1 Theske Bagepulver.

Corn Starch Cake.

7 Æggehvider røres med 2 Kopper Pulversukker, 1 do. Smør, 1 do. Melk, 1 do. Corn Starch (udrørt i Melken), 2 Theskefulde Baking Powder, sigtet med 2 Kopper Mel, samt nogle Mandeldraaber.

Pund-Kage (pound cake).

Formen beklædes med smurt Papir. ½ Pund Smør, der først er blødgjort, ½ Pund Sukker og 1 Æg kommes i et Fad og piskes til Fløde; saa tilføies 5 Æg, ét ad Gangen, idet der piskes et Par Minuter efter hvert Æg. 20 Draaber Vanille kommes i; tilsidst røres ½ Pund Mel i, sigtet som sædvanligt, og den bages paa en halv Times Tid i en middelvarm Ovn.

Loaf Cake.

1 Kop Sukker, ½ do. Smør, 1 do. Melk, 1 Æg, 2½ Kopper Mel, ½ Theske Soda, 1 do. Cremor Tartari.

Norsk Pund-Kage.

1 Pund Mel, 1 Pund Sukker og 10 Æg; Æggeblommerne og Sukkeret røres sammen; dernæst tilføies Smørret, de piskede Hvider og Melet sidst. Den bages oftest i mindre Forme og glaseres.

Hvid Pund-Kage.

1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, 14 Unzer Smør, 1 Kop sur Melk, Hviden af 12 Æg, lidt Sukat og Vanille.

Imperial Cake.

1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, ¾ Kop Smør, ½ Unze Mandler, skoldede og finskaarne, ½ Kop Sukat, ½ do. Rosiner, reven Skal og Saft af en Citron, 1 Muskatnød (hvis man lider det) og 10 Æg. Den anses for meget delikat og kan holde sig i flere Maaneder.

White Cake.

2 Kopper Sukker, ½ Kop Smør, Hviden af 4 Æg, en Kop sød Melk, 3 do. Mel, 3 smaa Theskeer Bagepulver, sigtet med Melet. Sukker og Smør røres til Fløde, derpaa røres Melken og Melet i, lidt ad Gangen; tilsidst føies de let piskede Hvider til. Kagen maa røres godt, førend Hviderne kommes i.

Fjeder-Kage.

1 Kop Sukker, 1 do. Mel, 1 Æg, 1 Spiseske smeltet Smør, ½ Kop sød Melk, 1 Theske Bagepulver, et Par Korn Salt. Pulveret sigtes som altid med Melet.

Cream Cake.

2 Æg, 1 Kop Sukker, 1 do. Fløde, 2 do. Mel, sigtet med 1 Theske Cremor Tartari, 1 Theske Soda og 1 Theske Lemon-Extrakt.

Kop-Kage (cup cake).

2 Kopper Sukker, 1 do. Smør, 1 do. Melk, 5 Æggeblommer, 4 Kopper Mel, 3 Theskeer Bagepulver og tilsidst de 5 piskede Hvider.

Carma Cake.

1½ Kop Sukker, en halv Kop Smør, 3 Æggeblommer, en halv Kop Melk, 2½ do. Mel, 2 Theskeer Bagepulver, en do. Vanille og tilsidst de tre piskede Hvider.

X Y Z Cake.

1 Kop Sukker, 1 Spiseske Smør, 3 Æg, 3 Spiseskeer Melk, 2 Theskeer Bagepulver i 2½ Kopper Mel. Lemon-Extrakt.

Ginger Cake (Ingefær-Kage).

1½ Kop Mel, ½ do. Smør, 1 do. Molasses, ½ do. sur Melk, 4 Theskeer Bagepulver, 1 Theske Ingefær, Nelliker og Kanél.

Compoſition Cake.

1 Kop Smør røres med 5 Æggeblommer, derpaa 2½ Kop Sukker, 1 do. Melk, 2 Theſkeer Cremor Tartari, 1 Theſke Soda og 4 Kopper Mel; tilſidſt de piſkede Hvider.

Sponge Cake.

6 Æggeblommer røres med 2 Kopper Sukker, derpaa med 2 Kopper ſigtet Mel med 2 Theſkeer Bagepulver i, dernæſt kommes 1 Theſke Vanille og de piſkede Hvider i.

Delicate Cake.

1 Kop Smør, 2 do. Sukker, 1 do. ſød Melk, Hviden af 8 Æg, let piſket, 3 Kopper Mel med 1 Theſke Cremor Tartari og ½ Theſke Soda.

Lady Cake.

1 Pund Sukker, et halvt Pund Smør, 1 Pund Mel, Hviden af 16 Æg, 1½ Theſke Soda, 1½ Theſke Cremor Tartari. Smørret og Sukkeret røres først ſammen, derpaa røres Æggehviderne i og tilſidſt Melet, der ſigtes to Gange, med Soda og Cremor Tartari.

Lemon Cake.

5 Kopper Mel, 1 do. Smør, 3 do. Sukker, 1 do. Fløde, 6 Æg, 1 Theſke Saleratus og reven Skal og Saft af 2 Citroner.

Fattigmands-Kage (poor man's cake).

2 Kopper hævet almindelig Hvededeig, 1 Æg, en halv Kop Molasſes, 1 do. Sukker, et Stykke Smør af et Æggs Størrelſe, 1 Theſke Bagepulver 1 Kop Roſiner og ſaameget Mel, ſom er nødvendigt til at gjøre Deigen paſſende ſtiv.

Coffee Cake.

1 Kop Smør, 1 do. Sukker, 1 do. Molasſes, 1 do. ſtærk Kaffe, 5 do. Mel, 1 Pund Roſiner, 1 Theſke Soda, 1

Theske Kanél, 1 Theske Muskatnød og 3 Æg; den kan laves med 1 eller 5 Æg. Sodaen opløses i Kaffen.

Marble Cake (Marmor-Kage).

Den hvide Del: 1 Kop hvidt, pulveriseret Sukker, en halv Kop Smør, en halv Kop sød Melk, Hviden af 4 Æg, 2½ Kop Mel, 2 toppede Theskeer Bagepulver. Smørret og Sukkeret røres sammen til Fløde, og Hviderne piskes stive og kommes sidst tilligemed en halv Kop af Melet, hvori Bagepulveret sigtes. Enhver Slags Draaber kan kommes i.

Den mørke Del: 1 Kop brunt Sukker, en halv Kop Molasses, en halv Kop sur Melk, 2½ Kop Mel, 1 glat Theske Soda opløst i Melken, 4 Æggeblommer, en halv Kop Smør, der røres sammen med Sukkeret; der tilføies en halv Theske Kanél, Allehaande og Nelliker.

Enhver af disse Slags kan bruges for sig og bliver gode Kager, eller man sammenrører dem, saa de forestille Marmor.

Chocolade-Kage.

1 Kop Smør, 2 do. Sukker, 5 Æg (mindre end Hviden af 2), 1 Kop sød Melk, 1 Theske Cremor Tartari og en halv Theske Soda, begge Dele opløste i Melken, 3½ Kopper Mel, knapt Maal. Naar Kagen er bagt, overstryges den hed med et Lag af Følgende: Hviderne af de to Æg, 1½ Kop pulveriseret Sukker, 6 store Spiseskefulde reven Chocolade og 2 Theskeer Vanille. Den sættes derpaa nogle Minuter i en middelvarm Ovn.

1 Ægs Kage.

Halvanden Kop Sukker og halvanden Kop Smør røres sammen, dernæst 1 Æg, 1 Kop Melk, halvtredie Kopper Mel, halvtredie Theskefulde Bagepulver. Denne Kage bages

mest i tynde Kager, og der lægges Chokolade imellem og over Toppen.

Plain Cake.

1 Kop Maismel sigtet, 1 Kop Hvedemel, 1 do. Sukker, 1 Theske Salt, 1 Æg, et Stykke Smør saa stort som et Æg. Sukkeret udrøres først i Smørret, og Sodaen opløses i Melken. Sund for Børn.

Fransk Sponge Cake.

2 Æg, 2 Kopper Sukker, 1 do. Melk, 3 do. Mel, 2 Spiseskeer Smør, 2 Theskeer Bagepulver.

Ingefær-Brød (Ginger Bread).

2 Theskeer Soda og 1 Dessertske Ingefær sigtes i 2 Kopper Molasses. Det røres længe og dernæst tilføies 4 godt piskede Æg, 1 Kop smeltet Smør, 1 do. sur Melk, hvori en Theske Soda er opløst; det Hele blandes sammen og dernæst tilføies Mel, saa det bliver af Tykkelse som Pund-Kage. Bages i 2 Kager.

Butterdeig.

Det er vanskeligt at erholde god Butterdeig om Sommeren, dels fordi man i Almindelighed bruger Sommersmør dertil, hvoraf den ikke kan blive god, dels fordi Smørret i Varmen er for blødt til at behandles i Butterdeig. For at raade Bod herpaa, er det retteste at bevare en Krukke ævret Smør paa et kjøligt Sted til dette Brug, lade det udvaskede Smør staa Natten over i koldt Vand, trykke det op deraf med en Ske, klappe det tørt i et Klæde og tillave Deigen paa et kjøligt Sted, som i en Kjælder.

Noget mer end ¼ Pund udvasket Smør lægges i smaa Stykker paa Kagebrædtet tilligemed 1 Pund Mel; det gnides lempelig sammen med Hænderne, indtil det Hele er blevet

smuldret eller som revet Brød; da samles det i en Bunke, i Midten dannes en Fordybning, hvori røres 1 Pint Vand, saa koldt som muligt, og en halv Theske Hjortesalt, hvormed det ældes, indtil Deigen slipper Hænder og Brædt. Da udrulles det i en Plade, saa tyk som en lille Finger, det øvrige Smør bredes derpaa, Deigen bukkes fra alle Sider derover, saa at det bliver en tyk Bunke, paa hvilken der lempelig bankes med Kagerullen, til Bunken er bleven flad, hvorpaa den udrulles noget tyndere, lægges anden Gang sammen i en Bunke, bankes og udrulles, tredie Gang ligeledes, men udrulles da saa tyk som omtrent 2 Linier eller $\frac{1}{8}$ amerikansk Tomme. Til at beklæde Forme med, maa den udrulles lidt tyndere. De to sidste Gange Deigen rulles, maa den ikke vendes, men dreies for at blive tyk og jevn. Den afstikkes med en Blikring eller et Glas, som af og til dyppes i Mel for at Deigen ikke skal hænge paa, smøres derefter med en Pensel eller Pennefjer, som dyppes i Æggeblomme, der først er rørt til den er tyk, og da blandet med lidt Vand. Herved iagttages, at Æggene ikke smøres for tykt paa, og at Intet deraf kommer paa Siderne af Deigen, da begge Dele vil forhindre den i at hæves. Den bages strax ved god Varme, saa at den kan være færdig i et Kvartér. Til Æltningen behøves intet Mel paa Brædtet, derimod maa dette saavelsom Rullen gnides dermed ved Udrullingen, for at Deigen ikke skal hænge i. Det er bedst, naar den hele Behandling kan ske hurtigt, og Butterdeigen er bedst den samme Dag, den er bagt.

Hvis man har en Ovn, der er tynd og giver svær Overvarme, da er det meget vanskeligt at lave Butterdeig, thi den behøver god Hede for at kunne hæves, men hvis den bliver det ringeste brun, taber den ganske Smagen; man kan heller ikke lægge Papir over den; der er ikke Andet at gjøre end at have en jevn, god Kulild og ovenpaa den øverste Plade i

Ovnen lægger en anden, der er tæt, og saaledes dæmpe Overvarmen noget.

Skal Butterdeigen bruges til Posteier, udrulles den tyndere end den angivne. Smaakager behøver ikke at smøres.

Kartoffelkage.

Kartoflerne koges og pilles Dagen før de skal rives, hvilket maa ske med en let Haand, men for at sikre sig mod Klumper kan man alene bruge det, der falder bag Jernet. Til 1 Pund saaledes revne Kartofler tages 10 Æggeblommer, som piskes godt med halvanden Kop Pulversukker, 1 Theske Bagepulver, blandet godt i Kartoflerne, for 5 Cents søde og for 1 Cent bitre Mandler, de sidste ganske fint stødte, Saft af 2 og reven Skal af 1 Citron. Naar dette tilligemed Kartoflerne er rørt og slaaet godt i en Krukke, røres de 10 piskede Hvider sagte deri. Kagen bages strax ved jevn Ild, især til den har hævet sig, senere ved stærkere, saa den kan blive færdig i en Times Tid. Til 10 Personer.

Risengrynskage.

Et halvt Pund Risengryn skoldes og koges til stiv Grød i 3 Pint Melk. Derpaa røres den varm med 4 Unzer Smør (4 Spiseskefulde, ikke toppede), 9 Æggeblommer, ¼ Pund søde, stødte Mandler og et Par bitre do., reven Citronskal, Sukker og Salt efter Smag, tilsidst de piskede Hvider. Deigen hældes i den smurte og strøede Form, overstrøes med Sukker og bages i en Times Tid. Istedetfor Mandler kan der kommes Vanille, Rosiner og Sukat i. Til 10 Personer.

Sandkage.

Naar 1 Pund afklaret Smør er rørt til Fløde, røres det i et Kvartér med et Pund Pulversukker og derefter med 1

Pund fint Mel og 10 Æggeblommer, én ad Gangen, tilsidst de piskede Hvider. Det heldes i en smurt Form og bages ved jevn Ild, især i Begyndelsen, i halvanden Time.

Sukkerbrødskage.

16 Æggeblommer røres en halv Time med 1 Pund Pulversukker. Hviderne pidskes til haardt Skum, blandes med 2 Unzer Corn Starch og røres forsigtig i Æggene, hældes derpaa i Formen, der er belagt med smurt Papir, og bages et Par Timer med lidt Varme strax, senere mere.

Krandsekage.

Halvandet Pund søde og 2 Unzer bitre Mandler skoldes; de tørres og stødes noget derefter. Derpaa røres de med halvandet Pund tørt Pulversukker, reven Skal af 1 Citron og 6 Æggehvider, der først ere piskede til stivt Skum. Man danner nu Krandse af Deigen, den ene bestandig mindre end den anden, saa de kan lægges ovenpaa hinanden, naar de ere bagte, og danne en hel Kage. De bages lyse ved jevn Ild. Bager man kun smaa Krandse, bliver heraf omtrent 40.

Stikkelsbærkage.

1 Kvart umodne Stikkelsbær pilles, skylles og sættes i Ovnen, indtil de bliver gule, eller gives et Opkog i Vand og ryste paa et Dørslag, indtil de ere tørre. 6 Æggeblommer røres godt med lidt stødt Kanél og Puddersukker efter Smag. Noget gammelt Hvedebrød rives, heraf bruges 2 smaa Kopper fulde, der bages i 3 Skefulde Smør, og naar det er lidt afkjølet, røres det i Æggene tilligemed Stikkelsbærrene og de pidskede Hvider. Den bages i en Times Tid. Til 8 Personer.

Dansk Æblekage.

Denne Kage, der af alle Æblekager er den nemmeste og billigste, er tillige en af de mest velsmagende.

Æblerne skrælles og skjæres i ikke altfor tynde Skiver; Kjærnehusene tages fra, og det gjør Intet til Sagen, om Skiverne ikke blive ens. Tvebakker eller Kaffebrød rives fint; et lille Stykke Smør kommes i Fadet, der helst maa være et Stenfad, man sætter det paa Ovnen til Smørret er smeltet og dreier derpaa Fadet rundt, saa der kommer Smør overalt. Nu bredes først et temmelig tykt Lag Brød i Fadet og derover lægges smaa Smørklumper i kort Afstand fra hinanden; herover lægges nu et Lag Æbler, saa tæt ved hverandre som muligt, og derover drysses Pudderssukker efter Æblernes Syrlighed og fin Kanél; naar dette er gjort, hældes rundt omkring Kirsebær- eller anden Frugtsaft; saa begyndes igjen med et godt Lag Brød og saa fremdeles; det øverste Lag maa være Brød og derpaa lægges godt med Smør omkring og sluttelig overhældes den igjen med Saft. Den bages i en middelvarm Ovn; naar Æblerne lade sig gjennemstikke, uden at man mærker Modstand, er Kagen færdig. Den kan blive udmærket god uden Saft; da kommes Intet inde i Kagen istedetfor Saft, men naar Fadet er fuldt, hældes lidt Vand over der. Kan ogsaa laves med Rugbrød.

Æblekage Nr. 2.

20 Æbler skrælles, skjæres istykker og koges til Grød i Vin, lidt Sukker, lidt Vand, Kanél og Citronskal; 8 hele Æg pidskes godt med Sukker og blandes med 8 stødte Tvebakker og den varme Æblegrød. Den bages langsomt og man maa vogte sig for altfor stærk Overvarme.

Creme-Æblekage.

Fine Æbler skrælles, et Laag skjæres af, de udhules og gives et Opkog i Sukker og lidt Vand, dog saaledes at de ikke gaa itu. De sættes ved Siden af hverandre i et Fad, som maa være temmelig dybt, fyldes med Syltetøi uden Saft ved,

helst Hindbær- eller Kirsebær-Marmelade, og bedækkes med de afskaarne Laag. Der koges en Creme af 1 Kvart Fløde, 8 Æggeblommer, lidt Vanille, en halv Spiseske Corn Starch og Sukker efter Smag. Naar den er kold, hældes den over Æblerne, Fadet sættes i Ovnen og Kagen bages langsomt. Naar Deigen begynder at stivne og er bleven lysebrun, er den færdig.

Lag-Kager (Layer Cakes).

Wienerkage.

1 Pund udvasket Smør, 1 Pund Hvedemel, 1 Pund stødt hvidt Sukker eller Puddersukker, 1 Pund søde, fint stødte Mandler, nogle faa bitre do. og reven Citronskal æltes godt sammen paa Brædtet, udtrilles med Mel udenfor Vægten i tynde Plader og skjæres efter en Tallerken eller hvad Størrelse, der passer til Fadet, hvorpaa Kagen skal serveres. Pladerne bages langsomt hver for sig, indtil de ere lysebrune, beskjæres om Kanten, medens de ere varme, og lægges, naar de ere kolde, ovenpaa hverandre med forskjelligt Syltetøi, Æblegrød eller meget tyk Creme imellem hver. Kagen bages ikke, men den kan bestryges med Glasérsukker og sættes da i en lunken Ovn for at tørres. Det er mere velsmagende at belægge hele Kagen med pidsket Flødeskum, kort før den serveres. Omtrent til 20 Personer.

Gentleman's Favorite.

7 Æggeblommer røres først med en halv Kop Smør, 2 Kopper hvidt Sukker, 2 do. Mel, 2 Spiseskeer Bagepulver, 2 do. Vand, en halv Theske Salt, sidst kommes de pidskede Hvider i; de bages i Pie-Pander i en heb Ovn. En Gelée

laves af Følgende: 1 Æg, 1 Kop Sukker, 3 revne Æbler og 1 Citron, man rører i det, til det koger og bliver tykt, og derpaa afkjøles det, førend det lægges imellem hvert Lag Kage. Naar den serveres, bestrøes den med hvidt Sukker.

Jelly Cake (Gelee-Kage).

Halvanden Kop Sukker, en halv Kop Smør, en halv Kop sød Mælk, halvtredie Kopper Mel, 3 Æg, pidsket hvert for sig og Hviderne rørt sidst i, samt 2 Theskefulde Bagepulver. Geléen laves som følger: 1 Kop Sukker, 1 Æg, revet Skal af en Citron, 1 Spiseske Vand, 1 Theske Mel; naar det er kogt og afkjølet, kommes det som sædvanligt i tykke Lag mellem Kagerne, der paa almindelig Vis ere bagte i Pie- eller Jelly-Pander.

Kokosnød Jelly Cake.

Halvanden Kop Sukker røres med en halv Kop Smør, en halv Kop Melk, 1 Æg og Blommerne af 4; det røres godt, og derefter sigtes 2 Kopper Mel og 2 Theskeer Bagepulver deri; det bages i fem Kager. Fyldingen laves af 1 Kop Pulversukker og 2 Spiseskeer Vand, der koges sammen; naar det har kogt, tages det af Ovnen og en stivpidsket Æggehvide røres deri; dette opblandes med saakaldet Desiccated Cocoanut, der kjøbes overalt, og som først udblødes en halv Time i varm Melk. Et godt Lag lægges imellem Kagerne og over Toppen.

Chocolade-Kage.

½ Kop Smør, 2 do. Sukker, 4 do. Mel, 4 Æg, 3 Theskeer Royal Baking Powder og 1 Kop sød Melk.

Fylding: en halv Kage Bakers Chocolade, en halv Kop Pulversukker, saameget varmt Vand, at det bedækker Chocoladen; det koges et Par Minuter; naar det er koldt, kommes

en halv Theske Vanille i. Det spredes paa sædvanlig Maade mellem hvert Lag og over Toppen.

Mandel-Kage (Almond Cake).

2 Kopper Sukker, en halv Kop Smør, 1 do. sød Melk, halvtredie Kop Mel, Hviden af 3 Æg, 1 Theske Cremor Tartari, en halv Theske Soda. Sukker og Smør røres først som sædvanligt, derpaa det Øvrige, og Sodaen sigtes med Melet, der kommes sidst i. Mellem hvert Lag Kage kommes en Røre, der laves ligesom til Kokosnød-Jelly-Kage, kun at Kokosnød udelades. Ovenpaa hvert Lag heraf spredes skoldede og flækkede Mandler, omtrent en Tomme fra hverandre.

Appelsin-Kage.

3 Æggehvider og 5 Æggeblommer pidskes hver for sig. Blommerne røres med 2 Kopper Sukker, en halv Kop Smør; en halv Kop koldt Vand kommes i og derpaa halvtredie Kop per Mel med 2 Theskeer Bagepulver samt de pidskede Hvider og reven Skal af 1 Appelsin med al Saft paa en Spiseskefuld nær. Bages i to firkantede Plader. Fylding: 2 Æggehvider, 2 smaa Kopper Sukker, med den tiloversblevne Skefuld Appelsinsaft. Naar Kagen er kold, smøres det imellem og over Toppen.

Smaakager.

Fru Gorickes Kager.

3 hele Æg, 4 Skefulde Mel, 3 Skefulde Sukker og 2 Skefulde Smør. Det røres godt og helst Mandeldraaber kommes i. Sættes paa den smurte Plade med en Theske.

Chess Cakes.

1 Kokosnød pilles og rives. 1 Pund Sukker og en halv Pint Vand koges i femten Minuter. Kokosnødden røres i og det koges i femten Minuter til. Medens det er varmt, røres deri ¼ Pund Sukker og Blommerne af 7 vel pidskede Æg. Bages i smaa, helst ovale Kageforme.

Fingerkage.

2 Æg pidskes let og hertil føies 1 Kop granulated Sukker (mindre end 1 Skefuld), en meget knap Theske Cremor Tartari og halvt saa meget Soda sigtes i samt lidt Salt. Der sigtes saa meget Mel i, at det bliver en stiv Deig, denne udrulles temmelig tynd, og den tiloversblevne Skefuld Sukker sprædes derover. Derefter skjæres Deigen i Striber omtrent som en Finger og de sættes paa den smurte Plade uden at røre ved hverandre. De bages i en rask Ovn og man maa vaage over, at de ikke brændes. Vanille kan godt røres i Deigen.

Rusk Cookies.

1 Kop smeltet Smør, halvanden Kop Sukker, 1 do. lunkent Vand, 2 Theskeer Dr. Prices Baking Powder, sigtet sammen med saameget Mel, som behøves til en stiv Deig. Den rulles ud meget tynd og skjæres med en rund Kageskjærer eller et Glas og bages i en hed Ovn.

Vanille-Cookies.

1 Kop Smør og 2 do. Sukker røres godt sammen. Der tilføies 1 Kop koldt Vand, 1 Theske Soda, 2 Theskeer Vanille og Mel til at gjøre Deigen meget stiv. Rulles ganske tynd, skjæres, og Kagerne bages brune.

Ginger Snaps.

1 Kop Molasses, en halv Kop Sukker, ⅔ Kop Smør, en halv Kop Vand, 1 Spiseske Ingefær, 2 Theskeer Saleratus

opløses i Molassen. Det Hele sammenrøres med Mel, nok til at gjøre det stivt, og afskjæres til runde Kager.

Doughnuts.

2 Kopper Sur Melk, 1 Theskefuld Soda, 2 Kopper Sukker, 1 Spiseskefuld smeltet Smør, 3 Æg, lidt Salt (og Kanél, om man ønsker), Hvedemel nok til at det kan rulles. Bages i hedt Svinefedt og tørres derefter.

Sukkerdrops.

1 Pund Mel, ¾ Pund Sukker, et halvt Pund Smør, 4 Æg, 1 Gill Rosenvand. Bages paa Papir og sættes paa med en Theske. Heraf bliver omtrent 60.

Sukkerkrandse.

3 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres godt med 4 raa do., ¼ Pund hvidt Sukker eller Puddersukker, ¼ Pund udvasket Smør og et halvt Pund Mel. Dette røres til en stiv Deig, hvoraf der tages smaa Stykker, som dyppes i Mel, rulles med Hænderne og lægges til smaa Krandse, hvilke smøres med Æggehvide paa den ene Side, strøes med hvidt, grovt, stødt Sukker og bages lysebrune. Heraf bliver 30 Krandse.

Chokoladekager.

4 Æg røres i et Kvartérs Tid med et halvt Pund hvidt Sukker, derefter med 6 Spiseskeer sigtet Mel, ¼ Pund revet Chokolade og 1 Theske Hjortesalt opløst i lidt Rosenvand. Pladen smøres med Flæskesvær og maa være kold igjen, før Deigen sættes derpaa i smaa Klatter, ikke for tæt, da de løbe ud. I en halv Time ere de gjerne færdige og tages af, naar de ere løse fra Pladen. Heraf bliver 50 Kager.

Chokoladekager med Æggehvider.

4 Æggehvider pidskes til Skum, deri røres ¼ Pund revet Chokolade, 1½ Pund sigtet Pulversukker og en lille

Theske Hjorteſalt. Naar det Hele netop er blandet, ſættes Deigen ſtrax med en Theſke paa den ſmurte og igjen kolde Plade. Ovnen maa kun være godt lunken, ſaa Kagerne kan ſtaa deri Natten over. Heraf bliver 25 Kager.

Smaa Sandkager.

1 Pund Smør afklares og røres, indtil det er ſtivt, med 1 Pund lyſt, tørret Puddersukker, 1 Pund og 6 Spiſeſkeer Mel og 1 Æg. Naar det er for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, indtil det ſlipper diſſe, og trilles da med Hænderne, ſom meles, til ſmaa runde Kager, der klappes flade, lægges paa Pladen og bages ganſke lyſe. Heraf bliver 70 Kager.

Sukkerpleſkener.

12 Æg og 1 Pund Pulverſukker pidſkes godt ſammen, hvorpaa man rører 1 Pund Patentmel deri. Naar denne Deig er vel ſammenrørt, ſtikker man med en Ske ſmaa Kager deraf, ſom man ſætter paa den ſmurte Plade, beſtrør dem med Sukker og lader dem ſaaledes bage.

Smaa Marencer med Mandler.

Aftenen før Kagerne ſkulle bages, hældes Æggehvide paa for 5 Cts. Gummitragant, ſom bliver ſaaledes ſtaaende til næſte Morgen. Da udrøres det godt og røres derefter med ſaa meget hvidt Sukker, ſom det kan tage imod, og 2 Unzer fint ſtødte ſøde Mandler. Smaa Stykker af Deigen rulles med Haanden mod Kagebrædtet til Pølſer, afſkjæres ſom til Pebernødder og bages lyſebrune paa den ſmurte Plade.

Kanelkager.

6 hele Æg røres, 1 ad Gangen, med 1 Pund lyſt Sukker, til de ere hvide, derefter røres 1 Pund Mel, 1 Unze ſtødt Kanél og en lille Theſke Bagepulver deri. De ſættes med en

Theske i smaa Klatter paa den kolde Plade, som først er smurt med Smør eller Flæskesvær, og bages ved god Varme. Heraf bliver omtrent 80 Kager.

Boghvedekager.

Tag ublandet Boghvedemel. Varm 1 Pint sød Melk og 1 Pint Vand; held det Halve heraf i en Stenkrukke, kom deri 5 Theskopper Boghvedemel, rør vel, tilføi Resten af Melk og Vand og tilsidst 1 Kop Gjær (Yeast). To Spiseskefulde Sukker eller Molasses kan ogsaa kommes deri, og Vand alene bruges for Melk og Vand.

Vandbakkelser.

Disse Kager behøve stærk Varme for at hæves rask, men maa dog aldeles ikke blive brune, og hvis Ovnen derfor er tynd og giver uforholdsmæssig stor Overvarme, da gjør man bedre i ikke at bage dem; Ovndøren maa ikke aabnes, førend Kagerne ere færdige, og hertil medgaar gjerne en lille halv Time; Deigen laves af et halvt Pund Mel, der bages godt i et halvt Pund afklaret Smør; dernæst kommes 1 Pint kogende Vand deri, og naar det atter er bagt dermed, afkjøles det lidt, røres en halv Time med 10 Æg, 2 ad Gangen, og sættes helst i smaa Former, men i Mangel deraf med en Ske i smaa Klatter paa Pladen. Heraf bliver 25 Kager. De kunne fyldes med Vanille-Creme eller Flødeskum.

Brød-Frikadeller.

For 5 Cents Toast, eller saameget gammelt Brød, at det udgjør det samme Kvantum, støbes fint og blandes med 1 Pint Mælk, hvormed det staar en Times Tid. Derpaa røres det godt med 3 Æg, 3 Spiseskefulde smeltet Smør, reven Citronskal, Puddersukker, lidt Salt og, hvis man synes,

lidt Korender. De steges i Klaret og temmelig længe, saa de blive haarde udenpaa. Spises med hvidt Sukker paa.

Flødelapper.

1 Pint sur Fløde pidskes godt og røres med 12 Spiseskeer Mel og 4 Spiseskeer lyst Puddersukker. De sættes paa Panden med en Ske i smaa Klatter og bages lysebrune. Dersom Fløden er god, behøves kun Smør paa Panden til de første Kager.

Æbleskiver.

En halv Kop Smør røres godt med en halv Kop Sukker, derpaa med 4 Æggeblommer. 1 Kvart Melk lunkes, for 2 Cents Gjær opløses deri, det Rørte kommes i og der sigtes saameget Mel i, som vil gjøre Deigen passende stiv (noget tykkere end til Pandekager), de pidskede Hvider kommes i tilsidst. Den slaaes godt i en Krukke, som tildækket staar ved Varmen i et Par Timer, for at Deigen kan hæves. Naar Panden er heb, kommes lidt Smør i hvert Hul, og Hullet fyldes lidt mere end halvt. Naar de ere bagte nok paa den ene Side, vendes de med to Gafler.

Æbleskiver Nr. 2.

1½ Pint Melk sættes paa Ilden med 6 smaa Skefulde Smør og naar dette er smeltet, kommes det lidt efter lidt i 1 Pund Mel og slaaes godt med 6 Æg, 1 ad Gangen, lidt revet Citronskal, 2 Spiseskeer hvidt Sukker og tilsidst for 2 Cents Gjær, opløst i lidt lunken Melk. De behandles som de forrige. Hvis man ønsker Æbler indbagte, hvoraf de dog neppe blive saa lette, saa skrælles og udhules Æblerne, skjæres i runde Skiver og koges i Vand med Sukker og, hvis man vil, Vin i. Paa Panden kommes da først lidt Deig, saa lidt Æbler og saa igjen lidt Deig.

Pandekager.

Panden maa være heb, førend man begynder at bage, og der kommes lidt Smør paa til de første Kager, senere ikke. Deigen hældes tynd paa Panden og naar den underste Side er bagt nok, vendes Kagen, hvilket bedst kan ske ved, at den løsnes rundt om Kanten med en Kniv, tages paa to Steder ude ved Kanten og vendes hurtig, hvorefter den bages færdig paa den anden Side. For at Kagerne kunne blive haarde, maa de bages langsomt over Gløder, ikke Brænde, som giver for stærk Lueild, hvoraf Kagerne blive mørke og ikke gode, disse maa heller ikke lægges varme ovenpaa hverandre. Ønsker man derimod Kagerne bløde, kommes lidt Smør paa Panden til hver Kage, de bages hurtigere og lægges varme ovenpaa hverandre. Dersom Deigen under Bagningen bliver tykkere, kan den spædes med lidt Melk. De første Kager blive sjelden hele, men naar flere ere bagte paa Panden, gaar det bedre.

Pandekager Nr. 1.

Et halvt Pund Hvedemel sigtes, heri røres saamegen fød Melk, at Deigen bliver lidt tykkere, end den skal være. Man tilsøier et lille Stykke smeltet Smør, 3 Æg, et ad Gangen, en lille Haandfuld Sukker og ganske lidt Kanel og reven Citronskal.

Mange foretrække at bage Pandekager i Fedt eller halvt Fedt og halvt Smør.

Pandekager Nr. 2.

8 Æggeblommer pidskes godt med 3 Skefulde hvidt Sukker, deri røres 12 Skefulde Mel, 6 smaa Skefulde smeltet Smør, lidt reven Citronskal, stødt Kardemomme, 1½ Pint Melk eller tynd Fløde og tilsidst de pidskede Hvider.

Russiske Pandekager.

8 Æggeblommer, 4 Unzer Mel og 1 Kvart Melk røres godt sammen med 3 Skefulde Sukker. Hviderne pidskes og kommes sidst i. Deigen hældes ganske tyndt paa Panden, og naar Kagen er bagt paa den ene Side, bukkes den sammen uden at bages paa den anden, og lægges strax paa Fadet. Syltetøi kan lægges indeni. Der behøves rask Ild.

Kager, som koges.

Hertil anvendes Svinefedt, blandet med afsmeltet Nyretælle. Man kan godt koge i Svinefedt alene, hvilket synes at være mest Brug her i Landet, men Kagerne blive derved federe. Er det ikke overdrevent mange Kager, man skal koge, saa gaar det godt an at koge i en Stegepande med høi Kant, ellers koger man i en Gryde. Naar Fedtet er skummet godt og har kogt noget, kan man prøve, om det har Kraft til at koge Kagerne, ved at lægge et lille Stykke Deig i; stiger dette strax iveiret, kan man begynde at koge; i modsat Fald maa Fedtet koge længere. Dersom der er mange Kager at koge, gjør man bedst i at tage noget af det Klarede fra, for senere at komme det paa igjen, hvis det under Kogningen bliver for brunt eller taber Kraft, hvilket mærkes deraf, at det skummer eller skyder Bobler op, saa at man ikke kan se Kagerne. Der kan da kommes et Par Skiver raa Kartofler i, som kjølner og koger med hele Tiden. Man maa ikke koge flere Kager paa engang, end at de har rigelig Plads til at vendes.

Ilden maa være saa jevn og ensformig som muligt; hvis Fedtet koger for stærkt, kommer det til at skumme for meget, og det maa da strax tages af for at gaa af Kog; ko-

ger det derimod for lidt, da trække Kagerne altfor meget Fedt til sig og komme til at smage daarligt.

Naar Kagerne ere lysebrune, tages de op og lægges paa graat Papir, for at Fedtet kan trække af dem.

Kleiner.

6 Æggeblommer, 2 hele Æg, et halvt Pund hvidt Sukker eller tørret og stødt Puddersukker pidskes godt og røres derpaa med 2 Spiseskeer Fløde, 1 Skefuld Smør, som afklares, og saa meget af 1 Pund Mel, som man kan faa deri; det Øvrige ælles i paa Brædtet, indtil Deigen slipper dette og Hænderne, hvorefter den udrulles ganske tyndt, med Mel udenfor Vægten, og skjæres i langagtige Stykker helst med Kageshjulet, saa at Kagerne blive takkede i Kanten; i Midten af hvert Stykke skjæres en Ridse, hvorigjennem den ene Ende af Kagen stikkes, saa at den bliver slynget paa Midten. De koges ganske lyse.

Flydende Æbleskiver.

1 toppet Kop Mel udrøres med to store Skefulde Smør, som afklares, 1 Gill Øl, ligesaa meget Mælk og 4 Æg, hvoraf Hviderne pidskes og røres sidst i. Æbler skrælles og udhules, skjæres i Skiver og der kan gives dem et kort Opkog i Sukker og Vand; hver Skive dyppes i Deigen og koges.

Kager paa Traad.

Paa en god Traad trækkes vexelvis Rosiner, som først ere kogte lidt, skoldede søde Mandler og smaa Stykker Æble Naar $\frac{1}{4}$ Yard er trukket fuld og tæt, dog saaledes, at der er et Stykke Traad udenfor ved hver Ende, hvori man holder, medens den dyppes i Deig, tillavet efter den sidste Maade til flydende Æbleskiver, lægges de i kogende Klaret for at koges lysebrune. Traaden trækkes ud, inden Kagen er kold.

Fried Cake.

En halv Pint sur Melk eller Kjærnemelk, 2 pidskede Æg, 1 Kop Sukker, en halv Theskefuld Soda, 2 Spiseskefulde varmt Fedt røres sammen, derefter kommes saa meget Mel i, at man finder det passende tykt, saa det kan behandles; det trykkes godt sammen, men æltes ikke; derefter lægges det paa Kagebrædtet og rulles ud med Rullen, ikke for tyndt, og med et Glas eller lignende Ting afstikkes Kagerne. Dernæst udstikkes disse igjen med et endnu mindre Glas, saa det bliver Krandse og smaa Kager, hvilke da formes som Valdnødder, naar de koge.

Denne Deig kan godt gaa an til Kleiner.

Kager i Jern.

Naar man har rask Ild af smaat Brænde og Kul, lægges Jernet tæt derover. Førend man begynder at bage, heder man Jernet og smører det godt med Smør i en Klud.

Førend Kagen tages af Jernet, skrabes dette med en Kniv om Kanten, for at den brændte Deig, som mulig findes udenpaa, ikke skal følge med Kagen. Naar Deigen til en ny Kage er lagt i Jernet, vendes dette, saa at den Side, som før laa ned til Ilden, nu vender op; forsømmes dette, bliver Kagen let for brun paa den ene Side. Naar man er færdig med at bage, lægges et Stykke brunt Papir, gjennemtrukket af Olie, indeni Jernet, som ikke maa skures indvendig.

Krumkager.

1 Pund Mel, ½ Pund Sukker, ¼ Pund Smør, som afklares, 4 Æg og omtrent 1½ Pint Melk røres vel og bages. Jernet behøver ei at smøres til hver Kage, som idet den tages af Jernet, dreies som et Kræmmerhus. 3½ Gill Flode pid-

ſkes til Skum, hvoraf der kommes en Skefuld i hver Kage og derovenpaa en lille Theſke Syltetøi. Skummet maa førſt kommes i Kagerne, lige før de ſkulle bruges, da de ellers blive bløde; man kan ogſaa komme Syltetøi paa et Fad, lægge Skummet derpaa og ombyde det tilligemed Kagerne. Heraf bliver omtrent 70 Kager.

Gode Raad.

1 Pund Mel, ½ Pund Smør, 4 Æg og ½ Pund Puddersukker æltes til en haard Deig, hvoraf et lille Stykke lægges paa Midten af Jernet og bages. Jernet ſmøres til hver Kage. Heraf bliver 24 Kager.

Vafler.

½ Pund Smør afklares og røres, indtil det er ſtivt, deri røres 8 Æggeblommer, 1 ad Gangen, 1 Pint Fløde og ½ Pund Mel; kun de 5 Hvider pidſkes til Skum og kommes deri, naar man begynder at bage. Jernet ſmøres af og til. Heraf bliver omtrent 18. Smørret kan ogſaa udvadſkes og røres til Fløde, deri røres 4 Æggeblommer, ½ Pund Mel, 1 Pint lunken Melk og de pidſkede Hvider. Jernet ſmøres da til hver Kage.

Vafler af Flöde.

1 Quart Fløde pidſkes til Skum. Skummet tages beſtandig oven af og der bliver lidt Tyndt tilbage, hvori røres ¾ Pund Mel. Skummet kommes i med lidt hvidt Sukker og 4 pidſkede Æggehvider. Jernet ſmøres af og til, og Kagerne bages lyſebrune. De bliver lige gode enten Fløden er ſød eller ſur, eller man tager Halvdelen af hver Slags. Æggehviderne kan undværes. Heraf bliver omtrent 18.

Om Indkjöb af Födevarer.

Ved Indkjøb til Husholdningen bliver den Uerfarne let narret, og vi skulle derfor her meddele endel Raad og Anvisninger, som Vedkommende vil gjøre klogt i at følge:

Østers i Blikdaaser. Er Daasens Sider ikke ganske flade, men udadbøiede eller bugede, da er Indholdet bedærvet, idet de ved Forraadnelsen fremkomne Gasarter har tvunget Blikket udad.

Oxekjöd. Kjødet af Koen er hvidere eller blegere end det af Oxen. Man bør vælge det, der har en klar rød Farve og beholder den efter at en Skive er bleven skaaret af og har været udsat for Luften et Par Minuter. Oxe- eller Stude-Kjød er saftigere og i enhver Henseende bedre end Kokjød. Tællen bør være lys. Kjødet bør hurtigt reise sig igjen, efter at man har trykket det med en Finger; ellers er det ikke friskt og ungt.

Kalvekjöd. Kjødet af Kalve fra 4 til 6 Uger gamle er det bedste; af yngre er det usundt, af ældre ofte magert. Kjødet bør være klart eller lyst og Fedtet hvidt. Er det mørkagtigt og grovt, duer det ikke. Bagfjerdingen er det bedste (den deles i the loin og the leg, sé under „Kjødets engelske Benævnelser.“)

Faarekjöd (mutton) bør være fedt, og Fedtet lyst og haardt; er det gult, da er det gammelt, og man bør ikke kjøbe det. Den skjære Del af fedt, godt Faarekjød er saftig, mør og mørkerød. Jo længere det hænger (uden at bedærves, naturligvis) før det bruges, des mørkere vil det være. Godheden afhænger iøvrigt af Dyrets Alder; fem Aar anses for det heldigste.

Lammekjöd bør være lyserødt og fedt. Er det af et nylig

slagtet Dyr, ere Aarerne i Nakkestykket blaalige; ellers er de grønlige, og Kjødet ikke friskt.

Svinekjød (pork). Baade det skjære Kjød og Fedtet bør være lysfarvede, Skindet tyndt og lindt. Kjødet maa aldrig være klamt. Er der Tinter i Fedtet, er det en farlig Føde; og man bør derfor sé sig vel for, før man kjøber.

Fjerkræ. Høns kan bruges hele Aaret igjennem, men er bedst i den Tid, da de ikke lægger; Kalkuner er bedst fra Septembers Slutning til December; Gjæs fra i Oktober til Februar; Kapuner i Vintermaanederne.

Efter Slagtningen bør Fjærkræ renses hurtigst muligt, helst øieblikkeligt, men ikke spises før efter 5 a 6 Timers Forløb. Gamle Høns giver kraftig Suppe, men Kjødet er seigt, næsten uspiseligt; man kjender dem paa deres gulere Skind og stærkere Knokelbygning. Knækker Benene let og er Skindet sprødt, er Hønsene i Reglen unge. Unge Gjæs og Ænder har bløde Næb og tynd Svømmehud.

Det ældste Fjerkræ er som oftest det fedeste; man bør derfor ikke lade sig bestemme af Fedmen alene.

Fisk. Er Fisken frisk, har den fulde og klare Øine, lyserøde Gjeller og er stiv samt uden nogen ubehagelig Lugt. Enkelte Fisk, som Makreler, ere næsten værdiløse, medmindre de ere friske; ligesaa Lar. Fisk er ikke saa nærende som Kjød, men en sund og letfordøielig Føde. Hovederne af visse Fisk (som Torsk) regnes af Mange for en Delikatesse.

Skaldyr. Krebs (craw fish) og Hummer (lobsters) bør være vægtige og solide; Østersen holder sin Skal fast lukket, naar den er frisk.

Æg. Jo friskere, des bedre. Berør Æggets runde Ende med Tungen eller en Finger; hvis en let Varme fornemmes,

er Ægget friskt. Eller hold Ægget mod Dagen eller et Lys; hvis det er klart og Blommen skjelnes fra Hviden, er Ægget godt. Giver Ægget Lyd fra sig, naar det rystes, er det bedærvet. Vandprøven er ikke paalidelig; thi i Vand svømmer vistnok de daarlige Æg ovenpaa, men blandt de gode, der alle synker, kan der ogsaa være saadanne, hvori der er Begyndelse til Kyllinger. Har man kjøbt en Slump Æg og ikke er vis paa, at de alle ere friske, gjør man klogest i at have to Skaale ved Haanden; i det Øieblik man knækker Æggene, kan man da lugte til dem, slaa de gode i én, de bedærvede i en anden Skaal; derved undgaar man at spilde de gode. Æg ere saa forskjellige i Størrelse, at de burde sælges efter Vægt; Æg fra almindelige Høns burde veie 22½ Unce per Dusin, fra største Slags Høns 24 Uncer.

Hønseæg ere de populæreste. Kalkunæg have næsten ligesaa god en Smag (skjøndt Smagen — som bekjendt — fra Arilds Tid hører til de Ting, hvorom det ikke nytter at disputere); Æg fra Gjæs og Ænder kunne ialfald bruges til Buddinger og anden Madlavning.

Om Opbevaring af Födemidler.

Ferskt Kjød kan under ingen Omstændigheder holde sig længe, om Vinteren eller i Kulde dog naturligvis længer end i varmt eller i mildt Veir; det bør dog aldrig fryse, og heller ikke, om Sommeren, lægges paa Is; man kan bevare det ved at overstryge det med Salicylsyre fortyndet med Vand, men maa da huske at afvaske det grundigt i rent, koldt Vand før man bruger det.

Tælle kan bevares ved at lægges i Mel eller, endnu

bedce, ved at lægges i Saltlage stærk nok til at bære et Æg. Saltlagen bør være fuldkommen kold, og man maa lægge en Sten eller anden tung Gjenstand ovenpaa Tællen for at holde den nede.

Røget Skinke bør indsyes i stramt, tæt sluttende Linned og hænge paa et koldt, luftigt Sted.

Kartofler bevares bedst ved at lægges i en Dynge i en tør Kjælder. For at forhindre dem fra at spire — hvorved de vilde blive ubrugelige — maa man af og til lempelig vende op og ned i dem eller, naar man tager Kartofler, tage dem fra neden, saa at der kommer Bevægelse i Dyngen. I Februar gjør man klogest i at sprede dem ud.

De bedste Vinterkartofler ere: den saakaldte Snow-flake, en fast og hvid, temmelig stor Knold, den hvide Peach blow, der er tør og melet, samt den røde Peach blow.

Æbler. Man bør, saavel strax som senere, fjerne alle beskadigede eller stødte Æbler, da de smitte de andre. Opbevares paa et tørt, kjøligt Sted.

Æg bevares bedst ved at lægges i fint Salt i en Stenkrukke. Et to Tommer tykt Lag Salt lægges paa Bunden, og derovenpaa skiftes med Lag af Æg og Salt, til Krukken er fuld, med et tykt Lag Salt paa Toppen. Æggene maa stilles paa den runde Ende. Der lægges Laag over Krukken og den hensættes paa et kjøligt Sted, hvor Æggene dog ikke kunne fryse. Eller: man overstryger Æggene med en billig Sort Gummi Arabicum opløst i Vand og lægger dem i pulveriseret Trækul paa et mørkt, kjøligt Sted; før de bruges, maa de rénvadskes. En gammel Methode var den, at lægge dem i Kalkvand; det gaar an for kortere Tid, f. Ex. et Par Uger; men er Kalkvandet for stærkt, eller ligge Æggene for længe deri, vil der let ædes Hul paa Skallen.

Æggene bør være fuldkommen friske, naar de nedlægges for at opbevares; og Skallen maa være hél; de maa ikke være sprukne.

Melk og Fløde bevares fra at blive sur ved Hjælp af præpareret Soda, der kjøbes hos Druggisten. Til 1 Quart Fløde eller 3 Quart Melk en strøget Theskefuld Soda, der opløses i lidt varmt Vand, men atter maa fuldkommen afkjøles før det omrøres i Melken.

Ost svøbes i et rént, vaadt Klæde, der ofte maa skiftes. Mod Midder bevares Ost ved overalt at oversmøres med tillavet Sennep.

Mel bevares ved at ophænges i en Sæk paa et tørt, luftigt Sted eller ved at henstaa i mindre Tønder, idet man af og til med en Stok, f. Ex. af Ahorntræ, gjør Lufthuller i det lige ned til Bunden. Mod Midder bevares det ved grundig Udvaskning af Meltønderne hver Gang de er tomme og ved at holde dem paa et luftigt, tørt og rent Sted.

Kaal og andre Grøntsager henlægges paa et Stengulv, skjærmede mod Luftens Paavirkning.

Smør. Har man kjøbt Smør, der ikke er salt nok, gaar det ikke an at ælte mere Salt deri, da det derved let taber sin Friskhed og Velsmag, men man kan lægge Smørklumpen i en Balle eller Spand og gjennemstikke den med en lang Pind, af Tykkelse som en grov Strikkepind, paa forskjellige Steder; samtidig koger man en stærk Saltlage og, naar denne er kold, helder man den over Smørret, saa at den fylder alle Hullerne, hvilke dog ikke maa gaa igjennem til Bunden. Paa Toppen, under Laaget, bredes en Lærredspose fyldt med Salt og vædet lidt.

Smaakager gjemmes i Blikkasser med fastsluttende Laag.

Selleri og Persille opbevares bedst i tørret Tilstand. Af Sellerien vadskes Bladene, Stilken og Roden omhyggeligt, hvorefter man lægger det hele i en kold Ovn for at tørre; derefter rives Roden og det Øvrige gnides gjennem en Sigte; det kommes tilsammen i en vel tilproppet Flaske eller en Blikbøsse med fast Laag. Persille behandles paa samme Maade, idet man aldeles Intet lader gaa tilspilde og vel erindrer, at Roden har en endnu mere gjennemtrængende Smag end Bladene.

Andre tørrede Grøntsager. Gnid Bladene af et Bundt tørret Grønt gjennem en Si og gjem dem i tæt tilproppede Flasker indtil de skulle benyttes. Bind Stilkene sammen og gjem dem, indtil man ønsker at have en saakaldet „bouquet", en Slags Visk for Suppe; den laves ved at sammenbinde nogle Stilke af Persille, nogle af Thimian og to Laurbærblade. Det bedste Grønt er Salvie, Merian, Drage-Bynke, Mynte, Basilikum, Persille, Laurbærblade og Løg. Hvis Frøet af en af de første syv Sorter bliver saaet i smaa Kasser og stillet i Vindueskarmen eller udlagte i Haven, kan man forskaffe sig tilstrækkeligt for almindeligt Brug.

De samles og tørres som følger: Persille og Drage-Bynke tørres i Juni og Juli just før Blomstringstiden; Mynte i Juni og Juli, Timian, Merian og Salvie i Juli og August; Basilikum og Selleri i August og September; alle Sorter bør samles i Solskin og tørres ved kunstig Hede; deres Smag bevares bedst ved at have dem i lufttætte Tinkasser eller tæt tillukkede Glasflasker.

Selleri-Salt. 3 Dele tørret og reven Selleri-Rod og en Del Salt; det er et fortrinligt Kryderi og holder sig længe.

At opfriske gammelt Brød og Kager. Alle

Slags gammelt Hvedebrød, Kager og Rugbrød bliver igjen som frisk Brød, naar det enten lægges i en varm Ovn eller i en Buddinge-Form eller anden Form med Laag paa, som sættes i en Kjedel med kogende Vand, hvilket holdes i Kog, indtil Brødet er gjennemvarmet (ligger det længere ved Varmen, bliver det haardt); da tages det ud og afkjøles lidt, før det bruges. Paa Rugbrød vædes Skorpen med lidt koldt Vand, før det lægges ved Varmen.

At koge sur Suppe sød igjen. Ved blot at opbevare Kjødsuppe fra den ene Dag til den anden, kan den om Sommeren let blive sur; i dette Tilfælde kan man koge Suppen 1 Kvarterstid eller længere, om det behøves, med nogle raa eller kogte, ituhugne Kjødben, hvilke naturligvis maa være friske og gode. Det Syrlige vil ved det Kalkagtige, som Benene indeholde, bortkoge, og Suppen blive god og brugelig. Man kan ogsaa lade den syrlige Mad koge ganske kort med en Theske Magnesia; denne vil da borttage al Syrligheden.

At koge Kjød frisk igjen. I den varme Aarstid kan det ligeledes ske, at Kjød og Flesk kan faa det, man i Kjøkken-Sproget kalder en Tanke. I dette Tilfælde kan man, hvad enten Kjødet er raat, kogt, ferskt eller salt, sætte det paa Ilden i rundeligt Vand tilligemed endel Trækul. Ved at koge et Kvarterstid dermed, ville Kullene have bevirket, at Kjødet atter er blevet friskt. For at Kullene ikke skulle sætte sig paa Kjødet, kan dette indbindes i et ganske tyndt Stykke Tøi.

At koge ved Damp. Alle de Grøntsager, som skal koges, før de stuves, bliver bedst ved at koges ved Damp. Ogsaa i andre Tilfælde f. Ex. naar man vil koge Kjød til Smørrebrød er der en stor Forskjel paa det ved Damp kogte

og det man koger i Vand. Enhver kan indrette sig derefter paa følgende Maade: Man anskaffer sig en simpel, dyb Blikkasserolle, som har et Laag, der slutter rigtig fast og godt, indeni den sættes en Si, ogsaa af Blik, der kun maa gaa en Fjerdedel ned i Kasserollen; dei forstaar sig af sig selv, at den ikke maa have nogen Hank eller Skaft; en Fjerdedel af det underste Rum fyldes med Vand. Sien sættes i, det, som skal koges, lægges, bestrøet med Salt, derpaa, Laaget sættes paa og Vandet holdes i uafbrudt Kog, indtil Gemysen er mør. Fisk og Fjederkræ vinder ved at koges paa denne Maade. Vandet bliver en kraftig Suppe, der kan anvendes paa mange Maader.

Forskjellige Anvisninger.

At bage Mel og Brød til Buddinger og Boller. Smørret maa koge, førend Melet røres deri, og dette bages godt, førend Melken eller Vandet, som maa være kogende hedt, kommes, lidt efter lidt, derpaa; det bages atter over jevn Ild. Er der for lidt Smør til at udbløde Melet, kan der kommes lidt af Melken eller Vandet i Smørret, førend Melet røres deri. Det maa ikke tages af Ilden under Bagningen, da Deigen deraf vilde blive tung. Det almindelige Kjendetegn paa, at Deigen er bagt nok, er, at den slipper Panden og Skeen; men dersom dette (hvilket undertiden kan være Tilfældet) sker meget hurtigt, maa den bages saa længe, at Smørret viser sig mest udvendig, og indtil den bliver lettere og hæver sig igjen, naar man trykker deri med en Ske. Kjendetegnene lade sig ikke godt beskrive, dog er man sikrest paa, at Deigen bliver god, naar man e det Hele

er bagt, lader det bage ½ Timestid bag paa Ovnen, saaledes at man kun af og til behøver at vende det.

At skolde Mandler. Hvor Mandler bruges, menes der altid skoldede. Naar Mandlerne har ligget i kogheedt Vand en lille Tid, kan den brune Skal skydes af dem med Fingrene. Derefter skylles de i koldt Vand og aftørres i et Klæde, før de stødes eller skjæres. Bittre Mandler skal altid stødes fine.

At skolde Risengryn. Grynene pilles og sættes i lidt koldt Vand, hvorved Syrligheden trækkes ud. Derefter skjænkes tre Gange kogende Vand paa dem, hvormed de hver Gang staar, indtil de er næsten kolde; tilsidst afrystes de i et Dørslag.

At blanchere. Lamme- og især Kalvekjød bliver hvidt ved at blancheres, som bestaar i, at Kjødet, efter at være iuskaaret og afvasket, sættes paa Ilden i koldt Vand og koges, indtil det netop har skummet; da optages det strax, for at der ikke skal koge Kraft deraf, lægges i et Fad og overhældes med koldt Vand, hvoraf det strax optages, pudses pent og bruges da efter sin Bestemmelse. Man kan ogsaa skjænke kogende Vand paa Kjødet, hvormed det da staar i et Kvarterstid og afvaskes i koldt Vand.

At vaske Korender. Da de er vanskelige at faa rene, maa de afvaskes i flere Hold lunkent Vand og lægges derefter paa et Klæde, hvor de gnides og flyttes fra et Sted til et andet saa længe, indtil de er fuldkommen rene.

At koge Æggehvide. Der sættes Melk paa Ilden i et fladt Kar; naar den koger, kommes Hviderne, som er piskede til haard Skum, deri en Skefuld ved Siden af den anden. De behøver kun at koge et Øieblik for at blive store, da optages de og lægges paa en omvendt Sigte, for at Mel-

ken kan afløbe. Der kan kommes hvidt Sukker, et Stykke Vanille eller Kanél i Melken, hvilket giver Hviderne en god Smag. Melken kan da afsies og benyttes til Æggemelk og deslige.

At piske Fløde til Skum. Fløden hertil kan gjerne være kogt, naar den kun er god, thi tynd Fløde kan ikke blive til Skum. Den pidskes i et rummeligt Kar, som, især i den varme Aarstid, sættes i koldt Vand, saavel før som medens Fløden pidskes. Dersom den desuagtet ikke bliver til Skum, kan der pidskes lidt Citronsaft eller Eddike med Fløden. Bliver den ikke helt igjennem til Skum, kan man lade den staa noget stille, tage Skummet oven af og lægge det paa en omvendt Sigte, for at det flydende kan afløbe; dette pidskes atter tilligemed den tilbageblevne Fløde; naar det igjen er blevet Skum, lægges det atter paa Sigten og saa fremdeles. Stødt Vanille eller nogle Draaber deraf, naar den er opløst i Spiritus, og hvidt Sukker kan pidskes med.

At lave Glasér-Sukker. En Æggehvide pidskes til Skum og røres da med 3 Unzer meget godt, stødt og sigtet hvidt Sukker. Dersom det ikke bliver saa tykt som en lind Grød, maa der tages mere Sukker, da det ellers ikke vil kunne dække Kagen. Saften af en Citron eller af en halv Citron og lidt Rosnevand røres deri. For at Kagen, som skal glaséres, kan være jevn, gnides den med Mel, førend den bestryges med Sukkeret, og sættes da i en lunken Ovn, indtil dette er tørt. Glasér-Sukkeret kan gives en rød Farve med lidt Kirsebær- eller Ribssaft.

Suppefedt (Claret). Det Fedt, som skummes af Suppe, ogsaa af salt Suppe, naar det ikke er for salt, kan opbevares fra flere Gange; ligeledes Stegefedt, som ikke er meget brunt og som er uden Sjy. Den Nyretælle, som pil-

les fra, naar der laves Farce, kan, tilligemed hvad Tælle der samles af Stege og Kjød, baade raat, kogt og stegt, ligeledes anvendes, naar den skjæres istykker og afsmeltes, førend den blandes med Suppe- eller Stegefedt. Disse forskjellige Sorter, som maa være friske og gode, sættes paa Ilden forat koge, indtil de er vel skummede, heldes da igjennem en Sigte, saa at Bundfaldet ikke kommer med, og kan saaledes længe bevares Naar man vil smelte Fedtet igjen til Brug, maa det afskrabes paa den underste Side, for at være fuldkommen frit for det Bundfald, som muligt er derved. Dette afklarede Fedt (benævnt Claret) kan bruges paa flere Maader, hvorved spares betydeligt paa Smøret. Kager og Roulетter bliver bedre ved at koges deri end i Smør; ogsaa Fisk steges bedre deri. I en Blanding af halv Smør og Claret kan der bages alle Slags Brød, i Terninger og Skiver, og det bruges til Mad og Kager. Brød og Mel til Boller, Buddinger og Kager, kan bages i denne Blanding, men da maa intet Stegefedt være deriblandt og der tages lidt mere deraf end af Smør. Der kan endogsaa bages i Claret alene, men da maa Vægten være rundeligere.

At afklare Smør. Smøret sættes paa Ilden og koges lidt, derpaa tages det af og staar noget stille, for at Saltet kan synke. Skummet tages af og Smøret heldes saa sagte af, at kun Saltet bliver tilbage. Da Smøret ikke ganske kan adskilles fra Saltet, kan dette bruges til at salte med i Retter, hvortil der bruges Smør.

At udvaske Smør. Smøret trykkes med Hænderne i et Par Hold koldt Vand, klappes i flade Stykker og bliver staaende i Vand, indtil det skal bruges, da klappes Stykkerne i et Klæde, for at ingen Lage skal være derved. Om Sommeren, naar Smøret er blødt, kan det trykkes i Vandet med en Ske.

Frosne Æg. Disse kan enten skyde Is, som Fisk eller Kjød, i koldt Vand, eller de kan knækkes frosne; Skallen pilles fra og saa arbeides med en Kniv, ligesom man slaar Æggehvide. Hvad Æggehvide angaar, der er frossen, efterat den er fraskilt, da er vi vis paa, at den bliver ligesaa god som frisk, naar den saaledes slaaes. Mindre vis er vi paa, om Blommen lader sig slaa ud til fine Ting. Hvis derfor Æg tilfældigvis fryser, da er det ikke værd at lade dem tø op, men lade dem skyde Is, naar man har Tid dertil og ellers bruge den sidste Maade, der er hurtigere.

At spække Steg. Man benytter hertil fedt røget eller blot saltet Flesk; man skraber det og skjærer det i smalle Strimler: derefter trækkes de ved Hjælp af en Spekkenaal ned i Stegen og op igjen et lille Stykke derfra, saaledes at begge Ender af Fleskét stikker ud.

At lave Farce. Tælen, som maa være god og fast, kan samles af raa Oxe-, Kalve- og Lamme-Stege og bevares længe, naar man strør lidt Mel paa den, hvilket igjen kan bruges i Farcen. Til Oxekjød kan man istedetfor Tælle tage det samme Kvantum af ferst eller grønsaltet Flesk, men kun af det Fede. Det skjæres smaat og hakkes fint tilligemed Kjødet. Farcen bliver lettere god heraf end med Tælle, endogsaa om Kjødet er nyslagtet. Oxekjødet maa helst være af Klumpen, Inderlaaret eller af Forskanken, Kjødet paa den er meget fint og lader sig med Lethed skrabe fra Senerne. Alt Kjød til Farce maa skjæres i temmelig tykke Stykker og skrabes langs med Senerne. Til 1½ Pund skrabet Kjød tages ½ Pund Tælle eller Flesk, som hakkes med Kjødet til det er blevet seigt og sammenhængende, da hakkes Salt, 3 Spiseskeer Mel og tilsidst, om man vil, ½ Kop Vand deri. Naar det er hakket godt, hvortil kan medgaa en Time, røres det eller rettere sagt æltes med Skeen frem og tilbage; først Far-

cen alene, derefter med Melk, men kun lidt, omtrent en Spiseskefuld ad Gangen og længe mellem hver Skefuld. Senere, naar den er blevet blød, kan der tages lidt mere ad Gangen, og da røres stærkt og stedse til den samme Side. En Time kan gjerne behøves dertil, og til denne Portion kan omtr. bruges ½ Pint Flode eller god Melk. Det er forskjelligt, hvor megen Melk der vil medgaa. Farcen maa være temmelig lind. Kryderierne kunne enten være Ingefær, (Ginger) Allehaande, (Allspice) Peber, Nelliker, Muskatblomme eller ogsaa lidt revet Løg. Man kan røre et Par Æggehvider i Farcen, hvilket bidrager til at gjøre den seig. Det er ogsaa godt, at Deigen staar nogle Timer udrørt; derved bliver den noget fastere og behøver da som oftest at røres med mere Melk. Det er rigtigst at koge en Prøve-Bolle og derefter gjøre Deigen tyndere om det behøves.

Istedetfor at skrabe Kjødet, kan det skjæres smaat og ganske fra Senerne. Det behandles som ovenstaaende, kun at Kjødet hakkes en halv Timestid, før Tællen eller Fleskket kommes deri. Der maa saaledes anvendes lidt mere Tid for at faa Farcen god paa denne Maade, men det har igjen den Fordel, at der ikke behøves skjært Kjød, men at dette kan skjæres fra forskjellige Steder og i smaa Stykker, naar kun ingen Sener er derved. Det bidrager til, at Farcen bliver fin og behagelig, naar den efter at være rørt færdig, gnides igjennem et fint Dørslag eller en Sigte med aabent Haardug.

Fiske-Farce. Fisken afvaskes, skjæres op fra Ryggen og den afvaskes igjen paa den indvendige Side, for at Fiskesmagen ikke skal blive for stærk, og aftørres med et Klæde. 1 Pund Fisk skrabes og hakkes først med Salt, derefter med 2 Unzer koldt Smør, eller halv Smør og halv Marv, 1 Spiseske Mel og to Æg. Naar det er hakket godt og stærkt sammen, røres det med Melk, Flode og Muskatblomme.

Den kan laves uden Æg; men da tages lidt mere Smør. Dersom Farcen ikke er fin, kan den gnides igjennem et fint Dørslag, eller aaben Sigte. Naar Fisken er rengjort, kan den bevares til næste Dag ved at opbindes ved Halen, saa Blod og Slim kan afløbe. Den vaskes igjen, før den skrabes.

Supper.

Om Kjødsupper i Almindelighed forudskikke vi Følgende.

Sætter man Kjød eller et andet Mad-Emne, der indeholder Æggehvidestof (albumen, Albumin), over Ilden i koldt Vand, da vil Vandet, før det naaer Kogepunktet, opløse en Del af Æggehviden; denne vil da, tilligemed andre af de i Kjødet indeholdte nærende Dele, flyde ud i Vandet og, naar dette begynder at koge, stivne og samle sig i Skum, der som oftest skummes af tilligemed Fedtet. Da Æggehviden er flydt ud, kan den følgelig ikke danne nogen vandtæt Hinde omkring Kjødet; det hede Vand vil derfor uhindret trænge ind i dette og efterhaanden uddrage flere opløselige Dele af det samt mætte eller fylde sig med dem, saa at en stor Del af Kjødkraften nu er bleven Suppe. Denne skummes; men bliver man ved at koge og skumme for at faa den rigtig klar, da er det let at se, at den mister mere og mere af sit Næringsværd. Med Skumskeen tager man nemlig bort ikke blot Fedtet, men ogsaa den findelte Æggehvide, og svækker derved Suppens Kraft betydeligt.

I enkelte Lande, som England og Tydskland, sætter man enten ikke stor Pris paa Suppen eller ogsaa vil man have den

rigtig klar; i andre, som Frankrig, Skotland og de skandinaviske Lande, vil man fornemmelig have den stærk. Dette Sidste kan naaes saavel ved godt Suppekjød med Tilbehør af knuste Ben som — hvis man har mindre rigeligt deraf — ved Tilsætning af Erter, Bønner, Rødder o. lign.

Oxekjødsuppe.

Kjødet giver den kraftigste Suppe, hvis det er hugget istykker, hvorimod det selv beholder mere af sin Substants og altsaa egner sig bedre til at spises, hvis man lader det forblive helt. Simplere Kjød eller Skank gjør man klogest i at hugge istykker, da det jo alligevel ikke egner sig synderligt til at spises. Bedre Kjød bør man lade forblive helt og just lade koge til det er mørt, da man derefter, som senere skal vises, kan benytte det paa mangfoldige Maader.

Kjød, der har staaet for længe inden det benyttes, kan man lade staa nogle Timer i koldt Vand, hvori lægges Selleriblade; disse trække nemlig Lugt og Smag til sig; det er en Selvfølge, at Kjødet taber derved i Kraft, saa at man kun i Nødsfald bør ty til denne Methode.

Alt Kjød afvaskes i flere Hold Vand, men det maa ikke blive staaende deri. Hvad det Kvantum Vand angaar, der bør benyttes til Kogningen, da regner man 6 Kvart Vand til 4 Pund Oxekjød; en Vandøse holder i Reglen en Kvart. Til Kjød af unge Dyr tages mindre Vand end til det af gamle. Efter tilstrækkelig Udvaskning sættes Kjødet over Ilden i det kolde Vand, tilligemed en Gulerod, et Løg og lidt Salt; ved at komme Saltet i strax, og ikke først efter at der er skummet, skummer Suppen bedre og Kjødet bliver mørere. Et Par Skefulde er passende; man kan altid senere tage mere, naar man blot vogter sig for strax at salte for stærkt. Naar Suppen koger op første Gang bør man løfte

Laaget og skumme; thi, forsømmer man det, vil Skummet koge ned i Suppen og gjøre den mørk og grumset. Man laver saa en Visk af Selleriblade, Porreløg og Persille, og naar Fedtet er taget af Suppen, hvilket sker en lille Times Tid før Kjødet er mørt, kommes Visken paa tilligemed Gulerødder, Selleri og Persillerødder, der ikke maa skjæres istykker, men blot være skrabede og vaskede. Rødderne bør koges, ikke for sig selv, men i og samtidig med Suppen; Kjødet og Rødderne bør, om muligt, blive møre paa en og samme Tid; derefter tages begge Dele op, og Rødderne pudses, skjæres i Stykker og lægges i Terrinen, til Suppen skal hældes over. Visken maa optages, før den koger istykker. Langsom Kogning, ved jevn, ensformig Ild giver den bedste Suppe; man kan ikke godt bruge Brændeild. Laaget maa slutte godt og kun tages af, hvergang Suppen skummer. Spædning, om fornøden, maa kun ske med kogende Vand. Naar Alt er optaget, sies Suppen gjennem en fin Sigte. Naar den er siet, staar den noget stille for at synke; Fedtet tages af den og den hældes igjen i Gryden, men forsigtigt, saa Bundfaldet ikke kommer med. Naar Suppen atter koger, skyder den igjen lidt Skum, og dette maa ogsaa aftages, hvis man vil have den rigtig klar; derefter „stikkes" Bollerne paa, men disse er det bedst at have kogt i Vand eller tynd Suppe for sig selv, thi Suppen bliver mindre klar og svinder noget ved, at de koges i den. Naar man anretter Suppen, kan man komme et Stykke hvidt Sukker i den, det giver den en behagelig Smag. Denne Portion vil behøve omtrent 2½ Timers Kogning.

Kalve-, Lamme- og Faarekjødsuppe.

Da Kalvekjød bliver mørt langt hurtigere end Oxekjød, behøves mindre Vand dertil. Denne og Lammekjødsuppe har

i sig selv en mat Smag, saa det er godt, hvis man har Ben af Faare- eller helst Oxekjød at koge imellem.

Til Faarekjødsuppe kan man tage en Kvart mindre Vand end til Oxekjødsuppe.

I den Tid, da man har Asparges, kan man komme dem paa al Slags Suppe.

Man kan godt koge Stegeben o. lign. med i Suppen, naar de blot er renligt behandlede.

Brun Kjødsuppe.

Man kan hertil bruge magert Kjød og Stykker, der er for seige til andet Brug. Kjødet skjæres i Stykker, men ikke tynde; de brunes i knapt Smør og lidt kogende Vand og kommes paa med Salt og Rødder; man tager hertil smaa Rødder, da de alligevel koger itu, og af Selleri kan man hertil benytte Trevlerne, fordi Suppen ikke skal være hvid. Man vadsker dem og gniber dem i flere Vand og lader dem tilsidst ligge nogle Timer i rent Vand, før de kommes paa. Suppen skummes vel, eftersom den koger ind, spædes første Gang med Vand, siden med hvid Kjødsuppe. De Rødder, der skal være paa Suppen, naar den er færdig, koges i hvid Suppe eller Vand. Det er mest Brug at have Boller alene paa Suppen, og det er enten Kjødboller eller Fiskeboller.

Selleri-Suppe.

Et lille Hvedebrød, omtrent et Pund efter Vægt, rives og koges i knapt Vand tilligemed 6 store Sellerier, indtil disse med Lethed lader sig trykke itu. Da udtværes det hele med Kjødsuppe, koges lidt, gnides gjennem et Dørslag, derpaa gjennen en Sigte og sættes derefter paa Ilden med nogle ituskaarne hvide Rødder; naar det koger, sættes smaa

Kjødboller derpaa. I Mangel af Kjødboller kan Suppen spises med ristet Brød.

Gulerod-Suppe.

8 store, hele Gulerødder koges møre i Suppen, mases og gnides igjennem Dørslaget med Suppen, som maa være afsiet, sættes igjen paa Ilden med ¼ Pint Risengryn og koger, indtil disse har jævnet Suppen. Der koges ingen andre Rødder i Suppen, kun en stor Urteviſk. Spises med ristet Brød eller smaa Kjødboller. — Man kan ogsaa brune et Stykke Smør i Gryden, komme deri 2 dybe Tallerkener fulde af smaaskaarne Gulerødder og 1 Tallerken Rødløg og svitse det godt, indtil det er lysebrunt; da først kommes lidt efter lidt Suppen derpaa, og det koger jævnt, indtil Rødderne kan trykkes itu; da gnides det gjennem et Dørslag med mere Suppe, tilsidst gjennem en Sigte og gives et Opkog med skaarne hvide Rødder og smaa Kjødboller.

Hvidkaal-Suppe.

Naar Suppen er skummet, kommes omtrent 20 hele Peberkorn, Rødderne og et stort Hvidkaalshoved, der er skaaret i 4 Dele, derpaa. Naar begge Dele er møre, tages de op, og ønsker man Suppen jævn, kommes 4 a 5 Spiseskeer udrørt Havremel eller Hvedemel paa Suppen, hvormed den koger, indtil Kjødet er mørt og Suppen jevn. Efterat denne er afsiet, sættes den igjen paa Ilden tilligemed Rødderne og Kaalen, som skjæres i mindre Stykker og faar et godt Opkog. Den spises med ristet Brød.

Løg-Suppe.

Naar en Tallerken fuld af skaarne Løg er brunede i Smør, røres deri 6 Spiseskeer Mel; derefter kommes lidt

efter lidt Suppen paa, hvormed den koger en Timestid. Den afsies, Fedtet skummes af, og den gives igjen et Opkog. Spises med bagt Brød.

Grønærte-Suppe uden Kjød.

De pillede og skyllede Ærter sættes paa Ilden med 4 Kvart Vand til ½ Bushel Ærter af Middelstørrelse. Naar de koger, kommes en god og stor Visk samt mange Gule- og Persillerødder derpaa. Naar disse er møre, tages de op og skjæres i mindre Stykker, og Viften trykkes godt af. Omtrent 2½ Unze Mel og 3 Unzer Smør udrøres til en Jævning, som fortyndes med Suppen, og koges derpaa tilligemed Salt, en Spiseske Sukker, Portulak eller Persille.

Grønærte-Suppe.

Man koger almindelig Kjødsuppe af Oxe- eller Faarekjød og tager saamange Ærter som man kan antage gjør Suppen passende tyk. Den bør være som gule Ærter, der er noget tynde. Da Ærter bliver saa sent kogte i kraftig Suppe, især naar den er jævnet, saa er det bedst at sie lidt Suppe fra, inden Kjødet er ganske kogt, blande den med Vand og lade Ærterne koge møre deri. Naar Kjødet er kogt, sies den anden Suppe; man aftørrer Gryden, og sætter den tom paa, deri smeltes saa meget Smør, at man kan udjævne en knap Skefuld Mel deri, og naar det er udjævnet, spædes det første Gang med Vand, siden med Suppen. Naar al Suppe er kommen i og koger, kommes fin Persille paa tilligemed Ærterne med deres Suppe, Muskat og lidt Kajenne. Vil man have unge Gulerødder paa, da koges de hele med Ærterne. Man kan lave denne Suppe tyndere af Ærter og med mindre Jævning, og komme Kjødboller og Gulerødder derpaa.

Forloren Skildpadde-Suppe.

Man laver brun Suppe, saaledes som forhen er beskrevet; deri kommes smalle Strimler af kogt Kalvehoved, hvis Tilberedelse skal forklares under forloren Skildpadde; man kan i Mangel af Kraft ogsaa tage den Suppe med, hvori Kalvehovedet er kogt, naar det er vel renset for Haar; men det er bedre at undgaa dette; herpaa kommes haardkogte Æggeblommer, Kjød- og Fiskeboller, hvis Størrelse bør være som Æggeblommerne, og Muskat, Ingefær og Kajenne; Rødder og Persille bruges ikke. Ved Anretningen jævnes den med et Par raa Æggeblommer, og der kommes Madeira eller Portvin deri efter Portionens Størrelse.

Kraase-Suppe.

Kraaserne pilles, skjæres istykker, vadskes i flere Hold koldt Vand, saa det rundeligt staar over dem; Visk og Rødder koges med; naar disse og Kraaserne er møre, tages de op. Suppen sies, sættes paa Ilden, og naar den atter koger og er skummet, kommes en Jævning af ganske lidt Mel, udrørt i Eddike, samt skaarne Æbler og Sukker derpaa. Naar Æblerne er kogte nok, tages de op, for at der kan være Plads til at sætte Brød- eller Mel-Boller paa; Suppen hældes over Kraaserne. Man kan ogsaa servere disse paa et Fad og saaledes byde dem om ved Bordet.

Hønsekjød-Suppe No. 1.

Den laves som anden Kjødsuppe; dog tager man blot ¼ Vand over den Portion, man ønsker af Suppe, hvis Hønsene er unge; er de derimod gamle og seige, maa der tages næsten det Dobbelte af, hvad man vil beholde. Hønsene skjæres op, saaledes at Laar og Vinger tages fra; dernæst hugges Ryggen fra Brystet; den hugges over i 3 Dele, Brystet kløves, og hver

Halvpart deles i to. Labber, Kraas og Ydervinger tages med. Paa Hønsekjødsuppe bruges kun hvide Rødder, og Brød- eller Melboller, Persille og lidt Muskatblomme.

Hønsekjød-Suppe No. 2.

En Høne koges med hvide Rødder og en Visk i saa meget Vand, at det staar over den; naar den er mør, tager man den op og skjærer Kjødet fra Benene i smaa Stykker; Benene hugges itu og koger noget længere i Suppen; denne afsies og sættes igjen paa Ilden med de kogte hvide Rødder og Hønsekjødet for at faa et lidt Opkog. Da hældes den i Terrinen, hvori er pidsket 4 Æggeblommer. Spises med ristet Brød. Det er godt at have ¼ Pint Hvidvin og lidt Muskatblomme i Æggene.

Fransk Suppe.

Et Pd. Orekjød skjæres fint og koges langsomt tilligemed 1 Løg og 3 Gulerødder i 3 Kvart Vand, indtil Kjødet lader sig trykke itu, hvortil næsten behøves 3 Timers Tid. For at Suppen ikke skal bortkoge, er det nødvendigt, at den koger jævnt og i et Kar med tætsluttende Laag. En stor Visk og Rødder kommes paa og tages op, naar de er møre. Suppen afsies, sættes igjen paa Ilden, skummes, og naar den koger, kommes Kjødboller, lavede af ¼ Pd. Kjød, derpaa. Suppen kan jævnes med Æg og spises med ristet Brød. Denne Portion er til 3 Personer.

Kartoffel-Suppe.

Kartoflerne skrælles raa, skjæres istykker og sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staar over dem. Naar de har kogt noget, kommes Gule- og Hvide-Rødder samt en god Visk derpaa; denne tages op, naar den

er mør, og trykkes godt af. Nogle hele smaa Løg koges deri tilligemed Salt og lidt stødt, sort Peber eller Cayenne-Peber. Man kan komme lidt mindre Vand paa strax og senere fortynde Suppen med Suppe af salt Kjød eller Flesk. Der kan ogsaa skjæres fersk Flesk i smaa Terninger, som koges med Kartoflerne og spises i Suppen.

Krebse-Suppe.

25 Krebs af Middelstørrelse koges som sædvanligt. Kjødet pilles ud af Halen, Hovedet og Kløerne; Skallerne og alle de smaa Ben stødes fine med lidt Smør, sættes paa Ilden at svitses godt, dog ikke for længe, hvoraf det faar en slet Smag, og spædes lidt med Kjødsuppe, som ikke behøver at være stærk, indtil denne staar derover; naar det har kogt lidt, afsies det, sættes igjen paa Ilden med lige saa meget Suppe, og efter et godt Kog afsies det atter i den første Portion. Suppen maa staa noget, for at man kan skumme det røde Smør af; i dette røres omtrent to Unzer Rismel, som kommes paa Krebsesuppen, naar denne, blandet med den øvrige Kjødsuppe, igjen koger. Herpaa bruges kun hvide Rødder eller Asparges. Den spises enten med Brødboller, hvort det Hakkede af Krebsekløerne og Hovederne er rørt, eller med Fiskeboller. Skallerne af Krebsehovederne fyldes med noget af Bolledeigen og koges i Suppen. Naar den sorte Streng er taget af Halerne, kommes disse hele paa den færdige Suppe, men maa ikke koges med.

Ærte-Suppe.

4 store Gulerødder, 1 Selleri, 2 Porrer, 1 lille Persille- eller Pastinakrod, 4 Kartofler af Middelstørrelse, 1 Hvidero, skjæres alle i Stykker, omtrent en Tomme lange og af en Fingers Tykkelse. Naar Rødderne er afvaskede, rystes

Vandet af dem paa et Dørslag. 2 Unzer Smør sættes paa Ilden; naar det er smeltet, kommes Rødderne deri og koges et Kvarterstid under jævnlig Omrøren, saa det ikke bliver brunt; derefter kommes Salt, nogle faa hele Peberkorn og 2½ Kvart Vand derpaa, dog kun ½ Kvart ad Gangen, og saaledes at det koger imellem hver Gang. I det Hele maa Suppen koge i et Par Timers Tid, og for at den ikke skal bortkoge, maa det ske jævnt og med Laag paa. Dersom man finder, at der er for mange Rødder, kan nogle af dem holdes tilbage ved Anretningen. Den spises med ristet Brød og er til 3 a 4 Personer.

Fiske-Suppe.

4 Pund Fisk skjæres istykker og koges i 4 Kvart Vand med Salt, en stor Visk og Rødder. Naar disse er møre, tages de op, afskylles og kommes igjen paa Suppen, naar den er afsiet. Fisken udkoges ganske, trykkes itu og afsies; der skjænkes lidt hedt Vand paa den i Sigten for at trække Kraften af. En lille Haandfuld Porre og Petersille hakkes med to Spiseskeer Mel, udrøres i en knap halv Pint sur Fløde, fortyndes noget med Suppen, som atter er sat paa Ilden, kommes i den, naar den er bleven hed, og røres, indtil den koger; da sættes Brød eller Mel-Boller derpaa. Har man ikke sur Fløde, kan man røre et Par Skefulde Eddike i den søde.

Ris- og Tomato-Suppe.

En Pint Tomatoes koges møre og trykkes gjennem en Sigte med en Træske. Derpaa røres de i 2 Kvart god og klar Suppe, fri for Fedt; det krydres med en Theskefuld Salt og ¼ Theskefuld Peber, derpaa kommes 4 Unzer Ris paa, godt vadsket i koldt Vand, og Suppen koges nu langsomt en halv Timestid før den serveres.

Spinat-Suppe.

2 Kvart Spinat koges i tilstrækkeligt Vand, som saltes; naar det er fuldkommen mørt, saa det med Lethed lader sig trykke itu, hældes Vandet fra gjennem en Sigte; Spinaten hakkes fin og gnides med en Træske gjennem Sigten. 2 Kvart Melk koges, Spinaten røres deri, og, naar det er nær Kogning, jævnes det med en Spiseskefuld Corn-Starch, udrørt i kold Melk; det krydres med en lille Theskefuld Salt, lidt hvidt Peber og Muskatnød. Det maa anrettes, saasnart det koger op.

Mi-careme-Suppe.

2 Pund Flynder tillaves ligesom til Filet (se denne). Derpaa ituskjæres en Gulerod, en Hviderod og et Løg; en Visk af Grønt laves saaledes, som tidligere er vist. Disse Grøntsager sættes over Ilden i 1½ Kvart koldt Vand tillige med Fisken og en Theskefuld Salt, og det hele bringes i Kog. Derpaa tages Fileten let op, lægges mellem to Tallerkener for at afkjøles, og man lader Suppen koge sagte. Et halvt Dusin Salatblade udskjæres i smaa Runddele med et eller andet Instrument, f. Ex. en Kjernehusudtager, og kastes derefter for et Minut i kogende, godt saltet Vand, derefter tørres de og lægges i koldt Vand, indtil de behøves. Nogle Skiver kold, kogt Rødbede formes ligesom Salaten, og Fileten behandles paa samme Maade; alt dette lægges derpaa tilside, indtil det ønskes benyttet. Resten af Fileten gnides gjennem et Dørslag med en Træske, 1 Kvart Melk sættes over Ilden at koge; 2 Unzer Smør sættes over Ilden ved Siden af, og heri røres ligesaa meget Mel. Dette spædes nu lidt efter lidt med den kogende Melk og med 1 Kvart af det Vand, hvori Grøntsagerne har været kogte; Suppen krydres med lidt hvidt Peber og revet Muskatnød, og, hvis

det behøves, med lidt mere Salt; den siede Fisk røres i og Suppen jævnes langsomt med et pidsket Æg. Naar Suppen er færdig til Anretning, tilføies Fisk, Salat og Rødbeder, og den anrettes strax, for at ikke de stærkt kontrasterende Farver skal tabe deres Udseende.

Østers-Suppe No. 1.

Tag en Kvart Vand, en Thekop fuld af Smør, en Pint Melk, to Theskefulde grovt Salt og en halv Theskefuld Peber; lad det Hele komme til hurtigt Kog og tilføi dernæst en Kvart Østers, lad det atter koge hastigt op og flyt det dernæst bort fra Ilden.

Østers-Suppe No. 2.

En Kvart kogende Vand blandes i Gryden med en Kvart god Melk; en Thekopfuld af revne Crackers røres i tilligemed lidt Peber og Salt efter Smag. Naar det koger, kommes en Kvart gode, friske Østers deri; man maa røre, for at det ikke skal svies; tilsidst kommes et Stykke godt Smør af et Æggs Størrelse deri, og saasnart det koger op, er Suppen færdig og tages af Ilden.

Østers-Suppe No. 3.

I 2 Kopper godt, ikke ret salt, smeltet Smør røres 2 Kopper Mel, lidt Cayenne-Peber og lidt Salt. Deri heldes en Gallon næsten kogende Melk, lidt ad Gangen; det røres godt, at ikke Melet klumper. Over 1 Kvart friske Østers helder man lidt Vand, sætter det over en god Ild og skummer rént; dette Vand med Østersjaften i siver man saa i Suppen, hvorpaa Østersene skylles i koldt Vand for at fries fra alle Smaaskaller. Suppen faar et Opkog og tages saa strax af Ilden, at den ei skal svides, og Østersene kommes i den. —

Alt bør haves ved Haanden før man begynder, da man bestandig maa røre i Suppen.

Hummer-Suppe.

En stor Hummer eller to smaa benyttes hertil; alt Kjødet tages fra Benene og hakkes fint; en Kvart Melk varmes tilligemed en Pint Vand; derpaa kommes Hummeren i tilligemed 1 Pund Smør, blandet med en Spiseskefuld Mel, samt Salt og rødt Peber efter Smag. Det koger i ti Minutter.

Tomato-Suppe.

En Kvart Tomatos, en Kvart Vand og en Kvart Melk. Smør, Salt og Peber efter Smag. Kog Tomaterne i Vandet og lad Melken blive kogende hed over en Kjedel hedt Vand. Naar Tomaterne er møre, tilføies en Theskefuld Saleratus, hvilket vil fremkalde en stærk Opbrusen. Det er bedst at sætte Gryden først i en Pande eller andet Kar, for at intet skal gaa tilspilde. Naar det er faldet igjen, kommes Melken, Smørret og Kryderierne i. Den bliver bedre, naar man bruger mere Melk end Vand, og Fløde istedetfor Smør. Suppen spises med Crackers til.

Calfish-Suppe.

6 Fiske, veiende omtrent et halvt Pund hver, renses og skjæres i Stykker, ½ Pund salt Flesk skjæres i smaa Stykker; dette kommes tilsammen i Gryden med to Kvart Vand, hakket Petersillie og en iluskaaren Selleri eller Selleri-Salt. Det koges indtil Fisken og Flesket er i stykker, derpaa sies Suppen og heldes igjen i Gryden tilligemed en Pint Melk, der imidlertid er varmet. To pidskede Æg og et lidet Stykke Smør tilføies tilsidst. Naar den har faaet et Opkog, er den færdig og serveres dernæst med ristet Brød til.

Gule Ærter.

Ærterne pilles, skylles rene og sættes om Aftenen i koldt, blødt Vand eller ogsaa Vand med et lille Stykke Soda i omtrent af en stor Ærts Størrelse. Dagen efter koges de i det samme Vand, som maa staa godt over dem, naar de sættes paa Ilden. Det giver Ærterne en god Farve at koge en Gulerod tilligemed dem, men man kan ogsaa rive den og komme den paa senere. Naar de er skummede, og de klare Skaller, som skyder i Veiret, er aftagne, kommes en stor Visk, hele Petersillerødder og Sellerier derpaa, hvilke igjen tages op, naar de er møre, skylles, skjæres i Stykker og lægges i Terrinen. Naar Ærterne er kogte møre, mases de og gnides igjennem et Dørslag med ferst eller salt Suppe, hvis man har saadan, indtil Skallerne er tørre. Men da man ikke altid har Suppe staaende, saa pleier man gjerne at koge i Ærterne et lille Stykke Flesk, Kjød, samt, hvis man ønsker det, en Rullepølse, hvis Tilberedelse senere skal forklares, og derefter maa man gnide Ærterne igjennem med Vand. De affiede Ærter sættes igjen paa Ilden med Rødderne, nogle smaa pillede Rødløg, og lidt Salt. Ved Anretningen røres et Stykke Smør deri. De spises enten med bagt Brød, eller smaa Kjødboller, som da koges i de affiede Ærter.

Sobekaal.

Den laves enten af grøn, hvid eller rød Kaal, samt af Spinat. Man koger først et Stykke Flesk eller Kjød, af hvad Slags man har, — lidt af begge Dele er ogsaa godt — og naar dette er mørt og Suppen siet, kommes Kaalen, som imidlertid er hakket fin, med lidt Mel deri. Naar Kaalen er mør, sættes lidt Stivning af Smør og Mel derpaa tilligemed Kjødboller. Hvis man lider det, kan man godt komme Kar-

tofler paa, som da kommes paa omtrent samtidig med Kaalen, eller lidt før. Kartofler fra Dagen før, enten smaa eller ituskaarne, som man bruner i Smør og Sukker, er særdeles anvendelige hertil. Grøn- og Hvidkaal bliver bedst, naar man koger den i Vand med lidt Salt i, indtil den begynder at blive mør. Saa trykkes Vandet af, og den hakkes med Mel og behandles som før vist. Herved betages Kaalen det opblæsende, som den indeholder, uden dog at tabe i Smag.

Man kan bruge Suppen af røget Kjød eller Flesk, men da maa man passe, at Kjødet, efterat have staaet den halve Tid i Blød, omhyggeligt afskrabes, lægges igjen i rent Vand og atter skrabes, førend det koges, samt at Fedtet skummes nøie af under Kogningen, da den røgede Smag for det meste er deri.

Salt Kjød og Flesk maa ligeledes udvandes, før det bruges.

Andre Supper.

Æggesøbe.

1 Gallon Øl sættes over Ilden; 12 Æggeblommer og 4 Hvider røres med Sukker, til de ere hvide og tykke; naar Ølet koger, hældes det under stærk Pidsken deri, først lidt, saa mere; Pidskningen fortsættes et Par Minutter, og saa heldes det i Terrinen. Rugbrødstærninger, bagte i Smør og Sukker, spises dertil. Til 8 Personer. — Har man kun Lager-Øl eller Beer, bør dette først spædes med Vand.

Æggesuppe.

½ Pd. store Sagogryn skylles i koldt Vand og drysses i 2½ Kvart kogende Vand. Naar det har kogt indtil Grynene

er udblødte af Vandet, kommes Skallen af en halv Citron tilligemed en halv Kop Rosiner derpaa. 3 Æg røres hvide i Terrinen med hvidt Sukker, derpaa med Saften af en Citron og 1 Glas hvid Vin. Naar Grynene er klare, er de kogte, og Suppen hældes kogende over Æggene, medens der stadigt røres rask i Terrinen. Det er en sund og velsmagende Ret og den er kogt i en halv Timestid. Vinen kan undværes.

Rød Sagosuppe.

Den tillaves ligesom foranførte, men istedetfor Æg og Vin kommes Syltetøi deri og, om man vil, skaarne søde Mandler. Der kan bydes Fløde, helst pidsket, om ved Bordet, saa Enhver kan komme deraf i sin Tallerken.

Brød-Suppe.

¾ Pd. Rugbrød skjæres smaat, koges i 3 Kvart Vand, indtil det er jævnt, gnides gjennem en Sigte, og sættes paa igjen med Citronskal og Kanél. Naar Suppen koger, kommes et Glas hvid Vin, Saft og to Citroner og Sukker deri. En halv Pint tyk Fløde pidskes til Skum i Terrinen, og Suppen heldes derpaa, medens der pidskes med Riset. Har man ikke afskaaret Brød, som man vil have anvendt, kan Brødet rives, og da behøver Suppen ikke at sies.

Havre-Suppe.

2½ Kvart Vand sættes paa Ilden; naar det koger stærkt, drysses ½ Pund grove Havregryn deri; naar de er fuldstændig mørkogte, sies Suppen gjennem en temmelig fin Sigte, forat ingen Gryn skal følge med, og den sættes atter over Ilden med Sukker efter Smag, lidt hel Kanél og Citron-

skal; naar den har faaet et Opkog, ophældes den i Terrinen, tillaves med syltet Saft og spises med bagt Brød til.

Chokolade-Suppe.

½ Pund Chokolade rives og koges i 2 Kvart sød Melk, Det røres jævnlig, til det koger. Efter nogen Tids Kogning heldes det i Terrinen, hvori i Forveien er pidsket 3 Æggeblommer med Sukker og nogle Draaber god Vanille-Extrakt; man maa pidske deri, til Suppen er heldt paa. Hvis man synes om det, kan Hviderne pidskes, koges og lægges oven i Terrinen. Den spises med kogt Brød eller smaa Tvebakker til og man kan regne 1 Pint Melk til hver Person.

Ølle-brød.

Saameget Brød, som man ønsker anvendt, helst Rugbrød, sættes om Morgenen i koldt Vand for at opblødes; hvis man skjærer frisk Brød hertil, behøves Opblødningen dog ikke. Har man hjemmelavet Øl, da bruges udelukkende Øl hertil, men til Beer eller Lager-Øl maa man tage Vand tilhjælp, ligemeget af hver. Brødet sættes da over Ilden tilligemed Øl og Vand, og det koger, til det er godt udjævnet. Der maa af og til røres, og der maa ikke være formeget Brød, da det saa gjerne vil brænde paa Bunden. Naar det er kogt, sies det, sættes over Ilden igjen med brunt Sukker, helt Kanél og Citronskal og efter at have faaet et Opkog, er det færdig til Anretning. Ved Bordet bydes Fløde om til denne Ret.

Koldskaal.

I en Flaske Rødvin kommer man 1 Kvart koldt Vand, Saften og den skaarne Skal af ½ Citron og hvidt Sukker efter Smag. Naar den serveres, kommes et Stykke Is i Ter-

rinen; den spises med Tvebakker til. Den kan ogsaa bruges som en forfriskende Sommerdrik. Samme Ret kan laves af Øl.

Hindbær-Suppe.

1 Kvart Hindbær pilles, skylles og sættes over Ilden i 3 Pint Vand; dette koger saalænge, indtil al Saft er udtrukket af Bærrene, da sies det gjennem en fin Sigte og sættes atter over Ilden med Sukker, efterson Bærrene er sure til; det kan gjerne være b unt Sukker. Lidt af Suppen holdes tilbage, naar den er siet, og heri udrøres en stor Spisesskefuld Corn-Starch; naar Suppen er nær Kogning, røres dette deri, den koger atter op og er saa færdig til Anretning. Spises med Tvebakker til.

Blaabær-Suppe

tillaves paa samme Maade som den foregaaende Ret, kun med Blaabær istedetfor Hindbær.

Jordbær-Suppe

ligeledes; men mange foretrækker at lade Bærrene forblive hele deri. I saa Fald bruges intet Brød til.

Stikkelsbær-Suppe

kan laves af saavel umodne som modne Stikkelsbær. Den tillaves helst med Æg. En Kvart Stikkelsbær sættes over Ilden i 2 Kvart Vand; de behøver ikke at pilles. Imidlertid pidsker man i Terrinen 3 Æggeblommer med meget hvidt Sukker. Naar Bærrene er udkogte, sies Suppen og sættes paa igjen med lidt helt Kanél og Sukker, da det i Æggene neppe vil være tilstrækkeligt til at betage Bærrene deres Sur-

heb. Naar det har kogt noget, pidskes det i Æggene og spises med Brød til.

Kirsebær-Suppe.

1 Pund Kirsebær støbes og koges med 1 Kvart Vand, afsies, koges igjen med 1 Pint og sies i den først afkogte Suppe. For at faa Suppen klar, kan man lægge et tyndt Klæde i Sigten og hælde Suppen derigjennem, hvorefter den sættes paa Ilden med helt Kanél, Nelliker og Sukker for at faa et godt Opkog. Den spises med Brødboller, som sættes paa, naar Suppen koger, eller med bagt Brød. Man kan udstikke nogle faa af Bærrene og koge dem i den siede Suppe; vil man have Suppen jævn, da udrøres en toppet Spiseske Corn Starch i Vand eller i noget af Suppen, medens den er kold, fortyndes med den varme og røres deri, naar Suppen koger. Melet maa kun koge et Par Minutter for ikke at blive langt.

Frugt-Grød.

Rød-Grød

kan laves af alleslags Bær, men bliver mest velsmagende af Ribs og Hindbær tilsammen. Ribs maa pilles, for ikke at faa Smag af Stilkene. Det almindeligste er at tillave den ligesom Hindbærsuppe, men bruge mere Corn-Starch. Den fineste Grød laves dog paa følgende Maade: Man afvrider Bærrene raa gjennem et fint Flonelsklæde; naar al Saften er udvreden, sættes den over Ilden med lige saameget Vand som Saft. Naar det er hedt, røres tilstrækkelig meget hvidt Sukker i. Husblas opløses i lunkent Vand, og, naar Saf-

ten er nær Kogning, røres denne i; den behøver kun at koge et Par Minutter forat blive tyk, men der maa røres sagte i den for at den kan blive jævn. Derefter ophældes den enten i Fade eller smaa Forme og Kopper, af hvilke den igjen kan vendes næste Dag. Skoldede og skaarne søde Mandler synes de Fleste om i Rødgrød.

Rød-Grød af Sago.

De bedste store Sagogryn egner sig særdeles til Rødgrød, i hvilken der da ikke behøves noget til Stivning. Hvis man faar den bedste Sago, som sveller mest ud, saa kan man regne 1 Pd. Gryn til 4½ a 5 Kvart Vand. Saft og Sukker kommes i efter Smag.

Grynene bør koges møre i Vandet, før Saft og Sukker kommes i, og derefter faar det Hele et godt Opkog. Man bør hælde en Skefuld op paa en Tallerken for at se, om den er passende tyk. Er den for tyk, kan man spæde den med lidt kogende Vand, men er den for tynd, er der ikke andet at gjøre end at jævne den med en Skefuld Corn-Starch udrørt i koldt Vand. Den bedste Perlesago kan koge ud til en klar Gelé, og den bliver bedst af Saft; men hvis man foretrækker det, kan den ogsaa laves af Rødvin og Citronsaft.

Stikkelsbær-Grød.

Hvis Bærrene er umodne og meget sure, bør de staa en Stund og trække sig i varmt Vand, hvilket afsies og da sættes paa Ilden i nyt Vand. Til 2 Kvart Bær tages ½ Kvart Vand. Bærrene maa koges vel ud og ofte røres fra Bunden, hvorpaa Grøden tillaves med Sukker og Kanél. Til Stikkelsbærgrød kan godt bruges lyst Pudbersukker, men hvidt Sukker giver finere Smag og smukkere Udseende. Man kan ogsaa koge Bærrene uden at lade dem udtrække først; man

tager mere Vand til samme Portion Bær, og da den derved bliver for tynd, jævnes den med et Par Skefuld Corn-Starch, udrørt i koldt Vand. Dette sparer baade Bær og Sukker. En tredie Maade er at tage flere Bær, og ikke lade dem koge ganske til Grød, men afsie dem, naar det er som en Velling. Saften sættes da over igjen, tillaves med Sukker og Kanél, og jævnes med Corn-Starch. Stikkelsbær, gjemte paa Flasker, kan ogsaa anvendes til Grød, men behøver altid en Jævning af Corn-Starch, da de taber det Geléagtige ved at gjemmes.

Stikkelsbær-Grød til Steg.

Man tager umodne Bær, men skolder dem ikke først. Naar Stilke og Frøknopper ere aftagne, sættes de paa Ilden med ganske lidet Vand og et Stykke udvasket Smør saa stort som en Valnød til en Kvart Bær; de maa blot koges møre, men ikke itu. Nogle saa Stykker hel Kanél koges med Bærrene, og Sukkeret kommes i, naar Grøden er kogt, men den maa ikke være meget sød.

Æble-Grød.

Den kan laves af hele Æbler, der dog skrælles, hvorefter de koges i Vand eller allerbedst ved Damp; efterhaanden som Æblerne skrælles, kastes de i Vand for ikke at blive røde. Dette Vand bortkastes. Naar Æblerne er mørkogte, gnides de igjennem en grov Sigte, saa at Kjærnehuset bliver tilbage, de sættes atter paa Ilden for at tillaves med Sukker.

Eller ogsaa skjærer man Æblerne i smaa Stykker efterat de er skrællede og har ligget i koldt Vand, og sætter dem over Ilden med lidt Vand i, eftersom Æblerne selv er vandede til, og lader dem koge ganske jævne; de bør koge under lukket Laag, og man skal ikke røre, før de er udkogte. Da røres

meget stærkt i dem, og hvidt Sukker kommes i efter Æblernes Syrlighed. Der røres raskt under det Opkog Grøden nu staar, og den ophældes for at spises kold med Sukker og Fløde. Det er ikke rigtigt at anvende nogen Slags Jævning til Æblegrød, men skulde man komme til at gjøre den for tynd, er der ikke andet for, end at tage et Par Skefulde Corn-Starch udrørt i lidt koldt Vand, hvilket da kommes paa efter Sukkeret, da det kun maa koge et Par Minutter. Da der ikke gjerne maa røres i denne Grød før den er udkogt, er den lidt tilbøielig til at svide; dette undgaaes bedst, naar man, medens Gryden er ren og tør, smører den indvendig med koldt Smør og dernæst skyller den med koldt Vand. Naturligvis bør man ikke sætte den over Lueild.

Rhabarber-Grød.

Denne laves ligesom Stikkelsbærgrød. Naar man ønsker den til Steg, afsies den ikke, og jævnes heller ikke, men koges blot i ganske lidt Vand og tilstrækkeligt Sukker. I alle Tilfælde pilles Stilkene, idet man tager fat med en Kniv oppe i den røde Ende og derpaa trækker Huden af, og skjærer Stilkene i smaa Stykker.

Melkespiser.

Almindelige Regler.

Ved Tillavning af Grød maa man paase, at den koges jævnt, ikke stærkt, og uden Afbrydelse. Al Melkemad sætter en tyk Hinde i Bunden af Gryden, og hvis Kogningen standser og man maa lægge stærkere Ild under, løsnes denne Hinde, hvorved Grøden let svies. Over Lueild kan man

vanskeligt koge Melkemad. Er det et tyndt Kar, man maa koge i, da er det saameget mere tilbøieligt til at svides, og man maa da smøre det indvendigt med koldt Smør, og skylle det med Vand; et godt Middel imod at faa Melkemad sveden er at komme en lille Smule præpareret Soda i Melken, naar den sættes over. Det giver aldeles ingen Smag; omtrent ¼ Theskefuld er nok til 3 Pint Melk. Melken maa altid koge før Grynene kommes i, og Grøden bør ikke spædes under Kogningen; herved svies den nemlig let. Risengrød bliver bedst, naar man ikke rører i den, men da maa man aldrig forsømme at smøre Gryden først. Naar Melken eller Vandet er i stærkt Kog, drysses Grynene i ved den Side, hvor den koger stærkest og Laaget lægges paa. Ilden maa passes med stor Omhu, at ikke Kogningen skal standse. Først 15 Minutter eller saa omtrent før Anretningen, røres i Grøden, og man skal da ikke blive forskrækket, om den synes tynd; thi ved at koge det sidste Kvarter under jevnlig Omrøren, vil den blive tilpas. Naar der engang er rørt i Grød, maa der jævnlig røres. I ingen Slags Melkemad kommes Salt før den er taget af Ilden.

Fin Melkesuppe, varm eller kold.

Til hver Kvart Melk tages en lille Dessertskefuld Corn-Starch eller Rismel, som udrøres i noget af den kolde Melk; det Øvrige sættes paa Ilden, og naar det er hedet, røres Melet i, og det koges til Melken er jævnet. 2 Æggeblommer røres med hvidt Sukker, fortyndes med varm Melk, og hældes i Gryden og omrøres til det begynder at koge; da hældes det i Terrinen, hvori er lidt Salt og et Par Draaber Vanille; det smager godt istedetfor Vanille at koge et Par Stykker helt Kanél i Melken. Man kan lægge kogte Æggehvider oven i Terrinen; i den Melk hvori de koges, maa der være

Sukker og lidt Kanél. Denne Melk sies derefter og kommes til den øvrige Melk. Suppen spises med smaa Tvebakker eller bagt Brød til, og man regner gjerne en Kvart Melk til 3 Personer.

Mais-Suppe.

Ved Tilberedelse af denne meget nærende og sparsommelige Ret lader man i Almindelighed Halvdelen Vand og Halvdelen Melk koge, rører derefter saa meget Maismel i, at det faar en passende Tykkelse, lader den koge en kort Tid under Omrøren og kommer ved Anretningen Salt i.

Kjernemelks-Suppe.

Til 1 Kvart Melk tages to store Spiseskefulde Corn-Starch, som udrøres i Melken, medens den er kold. Den sættes over Ilden med Korender, helt Kanél, skaarne Mandler og Sukker, og pidskes med et Ris eller en Trægaffel, indtil den koger, hvilket kun behøver at være ganske kort. Den skilles ad under Kogningen, men samler sig igjen.

Farina-Grød.

Til 1½ Kvart Melk bruges en almindelig Kop Farina. Naar Melken koger, drysses Grynene i; der røres jævnligt, og den behøver kun ganske kort Kog. Salt røres i bagefter. Den spises med Smør og Sukker samt Melk eller Saft og Vand efter Behag.

Uden Smør og Saft er de. en udmærket Ret for smaa Børn, saavelsom Farina-Bælling, hvortil der kun bruges færre Gryn.

Graham-Mush.

Sigt Graham Mél langsomt i kogende, lidt saltet, Vand, og rør raskt indtil nogenlunde tykt. Serveres med Fløde og Sukker.

Havremels-Mush.

Til 2 Kvart kogende, lidt saltet, Vand kom 1½ Kop bedste Havremel lidt efter lidt; rør, for at det ikke skal sætte sig paa Bunden. Bør koges vel, en Times Tid eller mer. Serveres med Fløde eller Melk og Sukker.

Rismels-Grød.

Til et halvt Pund Rismel bruges 2 Kvart Melk. Melet udrøres i noget af den kolde Melk, idet det kommes i lidt efter lidt for ikke at klumpe. Det øvrige sættes paa Ilden. Naar den koger, fortyndes det udrørte Mel med lidt af den varme og hældes derefter i Melken under stærk Røren frem og tilbage. For 5 Cents søde, fint skaarne Mandler kommes deri og Salt ved Anretningen. Den er kogt i et godt Kvarter og spises med Sukker, Smør og Kanél.

Denne Grød er særdeles velsmagende at spise kold; da tages lidt mindre Melk og et Par Draaber Vanille. Den heldes i en Form, hvoraf den kan vendes og spises med Frugtsaft over. Som varm Grød uden Smør og Mandler er den god til Børn.

Risengrød med Melk.

½ Pund Gryn pilles, skylles i koldt Vand og skoldes derpaa to Gange i kogende Vand. Det sikreste er derefter at lade dem staa en kort Tid i kogende Melk; thi som oftest er Grynene syrlige, hvilket bevirker, at Grøden skilles ad, og den kogende Melk udtrækker Syrligheden og giver tillige Grøden et hvidere Udseende.

Denne Melk maa ikke bruges til Grøden. Til ½ Pund Gryn tages 2½ Kvart Melk; Grynene rystes i den kogende Melk og koges uden Omrøren efter Anvisningen, indtil de er

møre, sædvanligt en lille Time. Der kommes Salt i, og den spises med Sukker, Kanél og Smør, samt sødt Øl eller Melk dertil.

Risengrød med Vand.

Til denne tages lidt mindre Vand end Melk til den forrige, da Gryn bedre jævnes i Melk end i Vand; man kan regne 2 Kvart til samme Maal Gryn; naar den er kogt, røres en Skefuld Smør deri, og hvis det lides, nogle Korender.

Bagt Risengrød og Riskager.

Naar man har Melkerisengrød tilovers fra forrige Dag, kan man benytte den paa følgende Maade: Har man f. Ex. saamegen Grød som til fire Personer, da udrøres den med en Træske, med 2 hele Æg og et Stykke smeltet Smør. Den kommes derefter i et dybt Fad, der først er smurt med Smør og bestrøet med stivt Brød; den glattes ovenpaa, smeltet Smør heldes over, og den bestrøes med Sukker og Kanél. Den bages lysebrun, og spises varm med Saft til. Den maa serveres paa samme Fad med en Serviette om.

Istedetfor at bage Grøden hel, kan den, efter at være tillavet, steges paa Stegepanden i smaa flade Kager. De spises varme med Sukker, Syltetøi, kogte Æbler eller Stikkelsbær.

Smörgröd.

¾ Pund Smør smeltes, deri bages 1 Pund Hvedemel, indtil det slipper let fra Skeen; lidt efter lidt kommer man knapt 3 Kvart kogende Vand derpaa, saaledes at Grøden koger godt imellem hver Gang den spædes, og under stærk Omrøren, at den ikke bliver klumpet. Den bliver meget tynd efter dette Kvantum, men den stivner ved Anretningen, som

maa ske, saasnart den er kogt; Salt tilsidst. Til 8 a 9 Personer.

Fløielsgrød

laves paa samme Maade, kun tages noget mindre Smør og kogende Melk istedetfor Vand.

Fisk.

I varmt Veir kan Fisk kun holde sig i Is og maa bevares paa et Sted, hvor Isen ikke smelter, da Fisken ellers bliver udvandet og taber i Smag og Kraft.

Efter at Fisken er renset, flaaet eller skrabet, og ituskaaren, vadskes den i saa mange Hold Vand, at det sidste er klart. Derefter lægges den paa en omvendt Sigte og bestrøes godt med Salt.

Naar den skal koges, sættes den over i stærkt kogende Vand med meget Salt og nogle Peberkorn i; den bør skummes under Kogningen, og man regner, at den er færdig, naar den svømmer ovenpaa (thi i raa Tilstand synker den) eller naar den ophører at skumme; ved en let Berøring er det dog nemt at se, hvorvidt den er færdig eller ei, thi saalænge Finnerne eller Kjøder sidder fast til Benene, har den ikke nok. Saasnart den er færdig, tages Gryden bort fra Ilden, og for at Vandet øieblikkelig kan bringes af Kog, hvis det ikke gaar strax af Kog, kan man hælde koldt Vand deri; derved bliver Fisken ligesom fastere og lettere at faa hel op.

Her i Landet bruger man mest at sætte Fisken over Ilden i koldt Vand, men dette skal man vogte sig for; thi derved sker en Udvanding, som gjør, at Fisken taber megen Kraft; kun i eet Tilfælde bør det finde Sted, nemlig ved Flyndere og andre flade Fisk, og naar de ere skoldede først og Ydersiderne paa den Maade trukne sammen. Disse have bedst af at koges hele med Skindet paa. Naar Hovedet er skaaret af og Indmaden taget ud, vadskes Fisken godt i koldt Vand; derefter holder man den ved Halen i stærkt kogende Vand, kun ganske kort, skraber den og skyller den igjen i koldt Vand; derefter skjæres Finnerne af og Fisken vadskes godt igjen, lægges paa Sigten og bestrøes med Salt; saaledes maa Fisken være behandlet, før man koger den i koldt Vand; den behøver blot at koge et Par Minuter. Man lægger først Fisken i Gryden, et Lag efter det andet, med Salt imellem, og naar man ikke har mere Fisk, hældes koldt Vand over, saa det rigeligt bedækker Fisken. Naar Fisken skal anrettes, kan man tage Skindet af, ligesom man selv synes; Nogle holde af det. Kogt Fisk vil gjerne gaa itu, inden man kan faa den op af Gryden, og en Fiskeske er nødvendig hertil; men endnu bedre er det at koge Fisken i et Klæde, der dog ikke maa sammenbindes, men hvis Hjørner blive fastgjorte oppe ved Grydens Kant. Det letteste er at bøie Hjørnerne om Kanten af Gryden og derefter binde et stærkt Baand rundt om Grydens øverste Kant, saaledes at Baandet holder Klædets Hjørner nede. Naar Fisken er kogt, løftes hele Klædet op, men man maa passe paa, at man ikke holder Hjørnerne sammen, thi da gaar Fisken itu.

Fisk, som skal steges, maa, efter at være renset og have staaet med Salt paa, aftørres meget omhyggeligt med et rent Klæde, ellers bliver den vanskelig at stege og blød udvendig. Flade Fisk flaaes til Stegning. Til at stege Fisk an-

vendes gjerne Klaret, ogsaa andet Fedt, naar det blot er frist og godt; Mange foretrække det for Smør; i alle Tilfælde faar Fisken en smukkere Farve stegt i Fedt end i Smør.

Naar den skal steges, dyppes Stykkerne i pidsket Æg og rulles i fint stødt Brød blandet med stødt Peber; Klaretten eller Smørret kommes ikke paa Panden, før den er hedet, og Fisken kommes ikke i, før dette koger; der bruges mere af Klaret end af Smør. Fisken skal ligesom koge deri, den faar et smukt, lysebrunt Udseende heraf, mørkere af Smør. Fisk maa ikke steges ved Lueild, Brænde er derfor ikke godt hertil. Man maa ikke af Ængstelighed prøve, naar den er nok, thi løftes den for tidlig, vil den bagefter hænge i Panden, man kan kun prøve ved at ryste Panden, og hvis Fisken ligger ganske løs, er den stegt paa den ene Side.

Naar man skal kjøbe Fisk, kan man regne et halvt Pund til hver Person.

Forskjellige Ingredientser kunne efter Smag kommes i Vandet, hvori Fisk koges, f. Ex. hvid Vin og Eddike, eller Eddike alene; Persille, Citron og hele Kryderier; lige meget rød Vin og i saa Tilfælde koldt Vand, samt Kryderier og Grønt. I alle disse Tilfælde forhøies Fiskens Velsmag.

Kogt Fisk (med Østers-Sauce).

To Pund Torsk renses og koges efter Anvisningen i salt Vand. Saasnart Fisken er færdig, løftes Kjødlen af Ilden og sættes bagpaa; imidlertid sættes en Pint Østers over Ilden at koge i deres egen Sauce. Saasnart de ere kogte, sies de, Saften sættes igjen over Ilden for at faa et Opkog; en Unze Smør smeltes over Ilden i Stegepanden, en Unze Mel røres deri, og naar det bobler, røres den kogende Østerssauce deri, dernæst jævnes Saucen med et vel pidsket Æg, en halv Theskefuld Salt og ganske lidt stødt, helst hvidt Peber kom-

mes i og sluttelig Østerſene. Saucen ſerveres i en Sauceſkaal.

Fiſk a la Creme.

Hertil bruges kun Saltvandsfiſk, f. Ex. Torſk, Makrel, o. L. Efter at Fiſken er rengjort, gnides den med Salt og lægges hel i ſaameget kogende Vand, at det fuldſtændig bedækker den, og ſættes over Ilden. Naar den koger, ſættes den bag paa Ovnen, hvor den kan ſmaakoge; den ſtaar her en Time, derpaa tages den op og alle Benene pilles ud. I en Kasſerolle blandes en Unze Mel med en Kvart Fløde eller rigtig god Mælk, hvilken kommes paa lidt ad Gangen. Derefter tilføies Saften af en Citron, et Bundt Perſille, et fint hakket Løg og lidt Salt og Peber. Dette ſættes over Ilden og man rører i det, til det bliver en tyk Sauce, derpaa tilføies et halvt Pund Smør. Det Hele faar et Opkog, hvorefter det ſies. Lidt af Saucen hældes paa et dybt Fad, Fiſken lægges deri og Reſten af Saucen heldes over. Hviderne af 6 Æg pidſkes til Skum, det ſprædes over det og det Hele bages lyſebrunt i Ovnen.

Riſtet White Fish.

Fiſken renſes, vadſkes og tørres. Lidt fint Salt og Peber drysſes over den, den lægges med Indſiden nedad paa Riſten og ſteges over friſke, klare Kul. Naar den er ſmuk brun, vendes den for en kort Tid, derpaa tages den bort og koldt Smør ſprædes over. Lidt Røg under Fiſken forhøier dens Velſmag.

Kogt, ſaltet Makrel.

Fiſken ſtaar nogle Timer i lunkent Vand, idet Vandet flere Gange vexles; denpaa lægges den løſeligt indbunden i

et Klæde i koldt Vand, sættes over Ilden og saa ar just Lov at komme i Kog, saa hældes alt Vandet af paa engang og kogende Vand hældes over Fisken. Dette koger lige op, derpaa tages den op, tørres og lægges paa et Fad. Koldt Smør og Peber kommes paa den og den sættes et Par Minutter i Ovnen. Den serveres med Citronskiver og fint Hvedebrød.

Karper i Rødvin.

Naar Karperne ere rengjorte, slækkede og skaarne i Stykker, lægges de i en Kasserolle med Laurbærblade, helt Peber, lidt Nelliker og Salt. Hovederne lægges nederst. Der kommes lidt Vand og saa meget Rødvin paa, at det knapt staar over Fisken; naar denne har kogt lidt, jævnes det med lidt Mel og noget revet Rugbrød, som udrøres med lidt af den varme Suppe og gnides igjennem en Sigte.

Aborrer

ere gode undtagen i Marts og April. Skællene rives af, de spises kogte med Smør og Petersille eller med Æggesauce. De kan ogsaa spises som Frikassé. Man koger da en god Visk, Sellerier og Petersillerødder i Vand og lidt Spareſuppe; naar de er møre, tages de op, Fisken kommes i tilligemed Salt og koges, indtil den har nok, da lægges den paa Fadet tilligemed Rødderne, som skjæres istykker. Suppen sies, sættes paa med en Jævning af Smør og Mel og lidt Muskatblomme og hældes over Fisken. Herpaa kan kommes Østers, da bruges ingen Rødder, men lidt Vin eller Citronsaft, som kommes i Saucen, hoilken legeres med Æggeblomme.

Bagte Aborrer.

Naar Fisken er opskaaret og afvadsket, slækkes den i to Dele. Benene udtages, Skindet aftrækkes og der kommes Eddike, Olie, Peber, Salt, Petersille og hakkede Løg paa den,

hvormed den staar i to a tre Timer. Derpaa tages Fisken op, aftørres i Fiskeklædet, dyppes i pidskede Æggehvider, derefter i Brød og steges paa Panden. Spises med Kapersſauce. Man kan ogſaa flække de rengjorte Aborrer fra Ryggen, lægge dem i Lage eller beſtrø dem med Salt. De aftørres, belægges med Kapers, ſom hakkes med Peterſille, ſtødt Peber og Smør. Derpaa lægges de ſammen, ſmøres udvendig med Smør, ſteges paa en Riſt og ſpiſes med ſamme Sauce.

Kogt Torſk

ſpiſes kun om Vinteren, om Sommeren kan der findes Orm i den. Den ſkjæres i Stykker og ſpiſes kogt med ſmeltet Smør og Kartofler. Smaa Torſk kan ſteges.

Torſk au fromage (med Oſt).

Tag en Kopfuld af kold, kogt Makaroni, brudt i ſmaa Stykker, og en anden af kold, kogt Torſk, bland vel, kom det i en med Smør ſmurt Pande eller Skaal, og læg hiſt og her en Klat Smør paa Toppen; ſtrø med Salt og Peber, ſtænk med koldt, ſmeltet Smør eller med Melk; drys nogle Skefuld reven Oſt over det; bag til det har nok, og anret det i Panden.

Laxe

beholder Skællene paa. De maa ikke flækkes, men ſkjæres i temmelig tykke Stykker tversover. I Vandet, hvori de koges, kommes Laurbærblade, helt Peber og Peterſille. De kan koges hele, men er det et tykt Mellemſtykke, behøves der lang Tid for at faa det gjennemkogt. De ſpiſes med Smør og Eddike; Peber og fint hakket Peterſille kommes i Saucen ved Bordet. Kolde ſpiſes de med Olie, Eddike og Peber.

Gjedder

er gode, undtagen i Marts, og fedest i Februar. De bliver bedst ved at koges hele. Skællene bliver paa, de overstryges med lidt Eddike og strøes med Salt. Halen ansees for det bedste og fedeste Stykke. Spises med Smør og Peberrod. De kunne koges i Frikassé ligesom Aborrer, men da maa Skællene rives af. En stor Gjedde kan steges hel. Skindet tages da af, den spækkes, steges i Ovnen og maa flittig dryppes. Den spises med brunet Smør, hvori kommes Kapers.

Gjedder i salt Vand.

En Gjedde paa 3 til 4 Pund skrabes ren, renses og skylles; Finnerne skjæres af, og Halen stikkes ind mellem Tænderne i Gabet, saa at Fisken danner en Ring. Man sætter det nødvendige salte Vand over Ilden; naar det koger, kommer man Gjedden deri, lader den éngang opkoge og derpaa henstaa i langsom Kog et Kvarters Tid under Laag. Man tager den varsomt op, lader Vandet løbe af den, lægger den paa Anretningsfadet og bestrør den med finhakket Persille. Smeltet Smør og kogte Kartofler serveres dertil.

Sild.

Sild kan anvendes til Suppe, men man bruger dog mest at stege dem. Efter at Silden er renset, vadsket og tørret, dyppes den i Mel og steges i Smør eller Klaret. Det bruges ofte at stege Sild paa følgende Maade: Man bruner Smør paa en Pande og derpaa dyppes Silden i Mel og lægges i Panden med den enes Hoved til den andens Hale, saalænge der er Plads, og de trykkes saa tæt sammen, at de kommer til at danne en Kage. Naar den ene Side er stegt nok, skyder man Kagen forsigtig af paa et Laag, eller, hvis man har en tilstrækkelig stor Tallerken, kommes smaa Stykker Smør paa

den ustegte Side, man lægger den over Panden og vender denne om. Man maa passe at holde Laaget fast til Panden, saa der ingen Aabning bliver, hvorigjennem Kagen kan glide ud. Det er ikke godt at trykke Sildene alt for haardt sammen, thi da kunde det hænde, at Sildene blev bløde og Melet hvidt. Dette maa eftersees, idet Kagen tages af Panden. Den spises varm med Grønt til eller kold til Smørrebrød.

Flynderе.

De rengjøres efter Anvisningen og kan koges eller steges efter Smag. Stegte spises med brunet Smør og Citron, kogte medÆgge- eller Kapersſauce, eller ogsaa Smør med Petersille.

Tunger.

De er bedst om Foraaret og først paa Sommeren. De spises stegte med brunet Smør, hvori trykkes lidt Citronsaft.

Fiske-Filet.

Filet laves kun af flade Fisk. De skjæres paa følgende Maade: Flynderen vadskes, tørres i et rent Klæde og lægges fladt paa Bordet. Finnerne skjæres af med en skarp, tyndbladet Kniv. Derpaa trykker man Kniven ned midt i Fisken, til den naaer Benene, dreier den derpaa med Eggen udad mod Finnerne og fører den langs med Benene udad, saa at en hel Fjerdedel af Fisken løsnes fra Benene. Paa samme Maade løsner man de andre Fjerdedele og lægger dem alle med Skindet nedad paa Bordet. Man sætter dernæst en af Fingrene paa den venstre Haand fast paa Enden af en af Fjerdedelene og lader Kniven løbe langs med Skindet, saa at Fiskestykket befries fra dette. Flaa al Fileten paa denne Maade og læg den paa en Tallerken. Det Hele er en Øvelsessag, og hvad det gjælder om, er at Fileten ikke gaar i

Stykker. Der drysses nu Brødkrummer, som er blevne tørrede i Ovnen, knuste fine og sigtede, paa Bordet; et Æg slaaes med en Spiseskefuld koldt Vand. Fileten lægges paa Krummerne, pressés let, vendes, pressés igjen, dyppes i det pidskede Æg og tages hurtigt bort, saa at Krummerne ikke vadskes af. Det lægges igjen i Krummerne og pressés i en smuk Form med Kniven. Hed saa meget Fedt, som vil være tilstrækkeligt til at dække tre eller fire Fileter, til det begynder at ryge; læg Fileterne deri en ad Gangen, steg dem lysebrune, tag dem op med en Skumske og læg dem et Øieblik paa brunt Papir, saa at de befries fra Fedt. Læg dem net paa et Fad med nogle faa Persilleblade og servér dem.

Klipfisk.

Finnerne skjæres af Fisken, som skjæres i Stykker og sættes i Vand om Aftenen, før den skal bruges. I Vandet kommes et lille Stykke Soda, hvilket er fuldkommen uskadeligt og bevirker, at Fisken bliver hurtigere kogt og hvidere af Udseende. Næste Dag skrabes den paa begge Sider, saa Skællene, ikke Skindet, kommer af, og gives frisk Vand, hvori den staar, til den skal koges; da sættes den paa Ilden i koldt og rundeligt Vand uden Salt, skummes og koges, til den er mør, sædvanlig ½ eller ¾ Time. Den maa ikke blive i Vandet efter at den er kogt, men lægges strax paa Fadet med Skindet opad. Den spises med Smør og Sennep, samt haardkogte hakkede Æg, som kommes i Saucen ved Bordet, og pillede Kartofler.

Plukfisk.

Plukfisk pleier man at lave, naar man har Fisk tilovers fra Dagen før. Den pilles da fra Benene. Et godt Stykke Smør smeltes, deri røres Mel; lidt efter lidt røres Mælk deri, indtil det har en passende Tykkelse, da kommes Fisken

og stødt Muskatblomme eller Peber deri, det koges lidt, tilsidst kommes et lille Stykke Sukker og Salt i. Førend Saltet kommer i, kan man legere Fisken med en Æggeblomme, hvilket giver den en god Smag. Derpaa lægges Skiver af Franskbrød, som først er bagte i Smør paa et Fad, og Fisken hældes derover.

Man kan ogsaa komme den varme Plukfisk i et dybt Fad, strø et Lag stødt Brød af en Fingers Tykkelse derover, hælde smeltet Smør derpaa og sætte det i Ovnen, hvor den bages lysebrun. For at ikke Brødet skal synke ned i Fisken, maa den være temmelig tyk og den bliver derfor bedst af at legeres med to Æggeblomster. Man kan naturligvis ligesaa godt anvende nykogt Fisk. Kogt Klipfisk kan ogsaa bruges, men den maa hakkes fin og behøver meget Smør. Hvis man ikke vil anvende Brød til den salte Fisk, kan der kommes smaatskaarne Gulerødder og Peber paa.

Fisk-Chowder.

Enhver Slags ferst Fisk kan bruges, skjønt Mange foretrække Kuller og Bars. Den renses paa sædvanlig Vis, skjæres i Stykker 1 Tomme eller mer tykke og 2 Tommer brede og lange. Et passende Antal (f. Ex. 8) temmelig store Skiver salt Flesk steges skjøre og sprøde i en Jernpotte; Flesket borttages, saa at kun Fedtet bliver tilbage; derpaa kommes i Potten et Lag Fisk, et Lag grovt knuste Krackers, noget af det smaathakkede Flesk med rødt Peber og hakkede Løg; derpaa et nyt Lag Fisk, et nyt Lag Crackers osv., osv. indtil Potten er fuld; Vand kommes ovenpaa og Fisken stuves til den har nok; derpaa tages den op og lægges i Anretningsskaalen; Saucen (the gravy) tyknes med knust Kracker, faar et Opkog og gydes over the chowder.

Fiske-Frikadeller eller Kager.

Skjær den skrabede og renſede Torſk i ſmaa Stykker, og læg diſſe omtrent en Time i lunkent Vand. Fjern Skindet og Benene og pluk den ſmaat; læg det i koldt Vand og ſtill over Ilden; naar det koger, ſkift Vandet og lad det koge igjen. Hav færdig kogte, maſede og med Smør rørte Kartofler. Rør Fiſken og Kartoffeldeigen ſammen, mens begge ere hede; rør deri et velpidſket Æg og lav Boller eller tykke Kager af Blandingen; dryp diſſe i ſaameget ſmeltet Fedt, at de flyde deri, og ſtek dem op.

Østers i Skallerne.

Skallerne vadſkes og bages i en hed Ovn; derpaa aabnes Skallerne med en Østersknip, idet man paſſer ikke at ſpilde noget af Saften, og de anrettes hurtigt paa varme Tallerkener med ſmaa Tvebakker til. Østers kan paa ſamme Maade bages ved Damp i Skallerne.

Anm. 1. Østers ere her i Amerika en langt almindeligere konſumeret Artikel end i den Gamle Verden. De ere tillige noget nær den ſundeſte Føde, et Menneſke kan nyde, det vil ſige i deres raa og friſke Tilſtand.

Vil man opbevare „Østers i Skallen", bør de lægges i en kjølig Kjelder, i ſpidſt opadgaaende Dynger, ſamt af og til ſtrøs med Maismel og ſtænkes med ſalt Vand. Sørger man da tillige for, at de ikke fryſe, kunne de holde ſig længe. I nogle Egne kaldes de ſtørſte af udvalgte (select) Østers "Counts"; de ere hvidere i Kjødet, men ikke ſaa velſmagende ſom de mindre Arter; thi det er netop diſſe (de mindre Arter), der ikke har været Gjenſtand for kunſtig Opelſkning, og have den behageligſte Smag, ſaalænge de ere friſke. Af Østers i Blikkander kaldes de ſtørſte select eller stars eller

med andre høitflyvende Navne; de mindre Slags gaar i Reglen under Navnet: "Standard Oysters".

Østers ere delikate Væsner. De taaler hverken for stærk Varme eller Kulde. En Østers i Skallen, der fryser (til Is), dør naturligvis, og hvad de i Kander angaar, taber de for en stor Del deres delikate Smag.

Anm. 2. Raa Østers spises ofte med Citronsaft paa. Lidt Salt og Peber er imidlertid tilstrækkeligt.

Östers a la Creme.

Til en Kvart Østers tages en Pint Fløde; Østersene lægges i en emailleret Kjedel og koges indtil Melkesaften begynder at flyde ud. Derpaa sies Østersene, Fløden sættes over Ilden, og naar den er nærved Kogning, jævnes den med Mel udrørt i lidt kold Melk; Østersene lægges i og koges i fem Minuter. De spises varme med Toast til.

Stuvede Öst .

En halv Kop Smør blandes med en Spiskefuld Mel; dette kommes tilligemed Østersene i en glaseret Gryde og man rører til det koger, da spædes det lidt efter lidt med to Kopper Fløde eller i Mangel deraf god Melk, Salt efter Smag. Østersenes egen Kraft benyttes ikke, naar de stuves.

Östers Pie.

Et stort Pie-Fad smøres med Smør, og Siderne og alle Hjørnerne beklædes med Butterdeig. Østers hertil maa være saa store og fine som muligt; al Saften sies fra dem, de krydres med Peber, Salt og Smør; derpaa lægges de paa Fadet med saameget af deres egen Sauce, som man selv ønsker, og tre haardkogte, finthakkede Æggeblommer og revet Brød strøes over. Der rulles et Laag til Pien og Kanten

trykkes i Tunger. Den bages ved rask Varme. Man kan ogsaa tilføie en halv Pint Fløde, hvori er udrørt lidt Mel.

Stegte Østers.

Hertil bruges de største og bedste Østers; de lægges paa et rent Klæde og et andet presses over dem for at optage al Fugtigheden. I Stegepanden smeltes Smør nok til næsten at bedække Østersene. Derpaa dyppes de først i pidsket Æg og rulles dernæst i stødt Brød eller Crackers, hvorefter de stekes lysebrune. De serveres tørre paa et varmt Fad. Citronskiver kan lægges om.

Escalloped Oysters.

Smør Bunden af Kogekarret med Smør og strø derover et Lag af Brød- eller Cracker-Krummer; væd det med en halv Kop Fløde eller Melk, heldt over med en Spiseske; kom lidt Salt, Peber og Smør derpaa; hæld i 1 Kvart Østers med Saften; strø derover lidt Peber og Smør, derpaa igjen et tæt Lag Krummer og lidt Smør; dæk til tæt og bag eller kog ½ eller ¾ Time eller til Østerssaften bobler op; fjern Laaget og stil Kogekarret et Par Minuter i Ovnens hedeste Del. Anret i Kogekarret.

Makaroni med Østers.

Makaroni koges i saltet Vand og sies derefter gjennem en Sigte. Et dybt Fad smøres med Smør, og der lægges lagvis Makaroni med et Lag revet Ost og Østers. Det øverste Lag maa være Makaroni og derover lægges desuden smaa Stykker Smør. Det bages til det er brunt.

Hummer

kunne spises til enhver Aarstid, men ere bedst fra Marts til Oktober. Alle Hummerens Dele ere sund Føde undtagen

Maven, der følger lige efter Hovedet, og en mørk eller blaa-agtig Aare, der løber fra nær Hovedet til Halens Ende; disse bør fjernes, naar Hummeren er kogt. Leveren, der sér grønagtig ud efter Kogningen, er den allerdelikateste Dél. Man bør aldrig kjøbe en raa Hummer medmindre den er levende. Kjøber man en kogt, vil Halen springe kraftigt tilbage, naar man har strakt ud, hvis Hummeren var levende, da den kogtes; i modsat Fald var den død.

Kogt Hummer.

Hummeren sættes paa i koldt Vand, der bringes i Kog; den lider mindre derved, da den døer, saasnart Vandet bliver varmt, og dens Kjød vil være fastere. Den behøver — ifølge sin Størrelse — fra 15 til 30 Minuter forat koge; meget store behøve længere Tid, kanské en Time. Naar den er kogt, tages den op og splittes efter Længden, fra Hoved til Hale, hvorpaa, som forhen bemærket, Maven og den blaa Aare fjernes.

Mange foretrække at koge Hummer i Damp fra Vandet, uden at den selv lægges i Vandet. Den maa da ligge i Dampen til den bliver lyserød af Farve, i vel 20 til 30 Minuter.

Stuvede Krebs og Hummer.

Krebsene koges og Kjødet pilles fra, idet man nøie passer, at Skallen forbliver hel; denne gnides med Salatolie, ¼ saameget af reven Brød, som man har Kjød, lidt Muskatnød, Kajenne-Peber, Citronsaft, Smør og lidt sød Fløde kommes i. Hvis det er Hummer, gnides Skallen med Fløde. Kjødet lægges i Skallerne igjen, bedækkes let med stødt Brød og Smør og bages brune i Ovnen. Persille og Citronskiver lægges omkring ved Anretningen.

Clams (Muslinger).

De har ikke Østersenes fine Smag, men spises dog meget her i Landet, især ved Søkysten.

Clam Chowder (New Bedford Stil).

Hvad der behøves er et halv hundrede "clams", en stor Skaal smaat skaaren salt Flesk, en god Portion fint hakkede Løg og lige saa meget af Kartofler, skaarne i smaa Skiver. Muslingerne skylles grundigt og kommes i en Potte med ½ Pint Vand; naar Skallerne aabne sig, tages de op og ud af Skallerne og hakkes fint, og man bevarer alt "the clam water" for at komme det i "the chowder". Flesket steges langsomt, Stykkerne tages op, og Løgene ristes eller steges. Chowder-Kjedlen bør holdes meget rén, for at undgaa Skoldning. Løgene kommes i den med 1 Kvart hedt Vand; derpaa heldes i the clams, the clam water og Fleskestykkerne. Naar det koger, tilføies Kartoflerne, og naar de er kogte, er Retten færdig. Lidt knuste Cracker og sød Melk tilføies før det anrettes.

Frøer.

Det var de Franske, der begyndte at spise Frøer. Nu nydes de ofte her i Landet. Det er kun Baglaar og Bagbén, der fortæres.

De kunne steges i Pande med revent Brød og Æggerøre ligesom Østers, men behøve længer Tid.

De kunne ogsaa koges eller tilberedes paa andre Maader.

Vildt og Fjerkræ.

Kalkuner, Høns og Kyllinger afsvides over en Lue af Papir, hvorefter de afgnides med Papir til intet Sort sés paa dem. Derpaa skjæres forneden en Ridse i dem, i den slappe Hud, stor nok til at en Haand kan trænge ind derigjennem og Indvoldene udtages. Kroen, som ligger ved Brystets Begyndelse, maa udtages af Halsskindet. Den hele Rensning foretages i lunkent Vand og maa være meget omhyggelig; man lader koldt Vand løbe gjennem Dyret mange Gange, og naar man er fuldstændig overtydet om dets Renhed, tørres det godt indvendig med en lille ren Klud. Hovedet med Halsen, og Benene nedenfor Knæledet, hugges af og bruges ikke. Nogle bruger at tage Kroen og Hjertet med, naar de er rengjorte, komme dem inden i og sy for dem, der hvor Indmaden er taget ud; men de fleste anvender dem kun af større Fugle, der skal koges.

Paa Høns og Kyllinger kan Brystbenet knækkes indvendig fra for at give dem en rund Form, men paa Kalkuner maa det, hvis man ønsker at knække det, gjøres udvendig fra, idet man lægger Kalkunen paa Siden, saa Benet kommer til at hvile paa Bordet, sætter en skarp Kniv derpaa og slaar et Par Slag med en Økse; Benet gaar da itu og kan tages bort udvendig fra. Skindet maa igjen syes sammen med en ganske fin Traad. Istedetfor at knække Brystbenet kan man lave en Brødbolledeig og stikke ind mellem den løse Hud og Kjødet; det giver Brystet et smukt fyldigt Udseende. For at ikke Benene skulle stikke ud, naar den er stegt, kan man skjære et Hul temmelig høit oppe paa hver Side af den skaarne Ridse, trykke Laarene tilbage, saa at Benene kunne stikkes ind i Hullerne, og binde om dem. Paa Gjæs og Ænder knækkes

Brystbenet ikke. Man bør aldrig bruge en Gaffel til at vende Fuglene med — thi derved løber den kostbare Saft ud —, men betjene sig af et rent Viskestykke.

Dyreryg (Saddle of Venison).

Tag én paa omtrent 10 Pund, spæk den med Strimler af salt Flesk, ganske tynde og omtrent 2 Tommer lange, to Rækker paa hver Side. Snit to Gulerødder samt én Løg og kom det med lidt salt Flesk, skaaret i tynde Skiver, i en stor Stegepande; føi til to Laurbærblade, to Krydernelliker, fire Korn Allehaande, en halv Citron skaaret i Skiver, lidt Salt og Peber. Læg Dyreryggen i Panden med en Kvart Suppefedt (Claret) og en lille Klump Smør, og lad det koge omtrent et Kvartérs Tid ovenpaa Ovnen. Sæt det derpaa i en heb Ovn for at steges, og dryp med lidt Smør hvert femte Minut, til det er halvstegt, saa Blodet løber ud, naar man skjærer i Kjødet. Serveres med Vinsauce. Andre foretrække det fuldkommen mørt. Da maa det steges meget længer. Anrettes med Flødesauce.

Harestek.

En ung Hare flaaes og renses, idet al Indmaden udtages, Hoved og Ben afskjæres. Den indre Hud aftrækkes, Stegen spækkes og lægges derpaa i Stegepanden med en halv Løg, tre Krydernelliker, to Laurbærblade, nogle Peberkorn og en Unze frisk Smør eller samme Vægt Stegefedt. Strøes med lidt Salt og steges langsomt, under gjentagen Overtøsning, omtrent tre Kvartér eller noget mer. I Kjødsaften kommer man Fløde, lader det opkoge, affier, og serverer det med Stegen.

Kalkunsteg.

Kalkunen vadskes i koldt Vand, derpaa skjænker man kogende Vand over den, lader den ligge et Par Minuter og lægger den atter i koldt Vand. Hvis man synes om det, kan man spække Kalkuner. Vil man fylde det Rum, hvor Kroen har siddet, da tillaves til dette Brug en Farce af nogle Skiver Hvedebrød, der udblødes i Melk og derefter staar tildækket en Times Tid. Et Stykke koldt Smør røres til Fløde, deri røres Brødet, efter at være stødt itu med en Ske, Salt, lidt stødt Ingefær, et Par Nelliker og 3 Æg. Naar det er godt rørt, kan man komme Kroen, Leveren og Hjertet, som ere fint hakkede, deri, fylde det i Skindet og sy derfor, men Farcen maa ikke trænge ned i Kalkunen, derfor maa der sættes et Stykke Hvedebrød i det indvendige Hul nedenfor Halsen.

Ovnen maa være godt hed, inden Kalkunen sættes ind, og den maa have en jævn Varme, dog ikke for stærk, da den ellers bliver for mørkebrun. Den kan ikke steges i Gryde, naar den er fyldt. Den sættes ind med Vand og lidt Salt, hvormed den efterhaanden dryppes; senere lægges Smør paa den, hvormed den da dryppes. En Kalkun behøver to a tre Timers Stegning efter sin Størrelse.

Kalkunsteg a l'Anglaise (paa Engelsk).

Slagtes et Par Dage, før den bruges, og hænges op ved Benene. Tilberedes paa sædvanlig Maade. Fyldes med fint revne Brødkrummer, der ere blødte med Smør og to Æg samt krydrede med Salt, Peber, Persille, Salvie og Merian; syes til og steges i en Stegepande, helst paa en Rist i samme; dryppes stadigt med Smør, Peber, Salt og Vand samt vendes. Et Par Minuter før den er færdig,

glaceres den med Hviden af et Æg. Den tages op. Det Meste af Fedtet hældes af, og deri kommes de hakkede Kraaser med Vandet, hvori de kogtes, hvilket tyknes med Mel gnedet med Smør; det røres alt i Stegepanden og faar et godt Opkog, før det serveres. Stikkelsbærgrød serveres dertil.

Gaasesteg.

Den bedste Fyldning for en Gaas er Æbler og gode Svedsker, det giver den behageligste Smag, men Andre tillaver en Deig af Æg, Brød og Melk og fylder dermed. Man kan ogsaa blot gnide den indvendig med Salt og Peber og derpaa lægge et Par Anchiovis indeni, disse fortæres ganske under Stegningen, men de giver Gaasen en frisk og pikant Smag. Den sættes i Ovnen med Vand over, som snart bliver til Fedt, hvormed Gaasen ofte overøses. Den behøver 2 a 3 Timers Stegning efter Ovnens Beskaffenhed og Gaasens Størrelse. Til Sauce kan bruges skarp Rødvinssauce, men i Almindelighed bruges brun Sauce tillavet paa sædvanlig Maade. Fedtet skummes godt af, før Saucen lages.

Andesteg

behandles paa samme Maade som Gaasesteg, men Tiden til at stege den i er i Reglen kun den halve.

Gaas eller And med hvid Sauce.

Kjødet bliver kraftigere af Smag, naar Gaasen koges hel, men Saucen vinder ved, at den hugges op; den er da ogsaa lettere at servere. For at nyde begge Fordele, kan man halvkoge Gaasen, medens den er hel, tage den op, til den er lidt afkjølet og saa hugge den op paa en Fjel med en skarp Kniv og en Hammer. Laar og Vinger skjæres da først fra,

Ryg og Bryst skilles, og hver af disse Dele hugges i passende Stykker. Disse blive penere, end naar Gaasen ophugges raa; thi da kommer ofte Benene til at staa udenfor Kjødet, naar dette svinder ind under Kogningen, og den beholder sin Kraft bedre. Har man Lidet, da kan Alt det, som hører til Kraasesuppe, tages med til hvid Gaas, Hovedet undtagen; det lægges da under det Andet paa Fadet. Suppen maa koge, naar det ophuggede Kjød atter kommes i den; naar det er mørt, lægges det i et varmt Fad med Laag over, medens Saucen sies og tillaves. Fedtet maa skummes vel af, heraf tages 2 a 3 Skefuld og kommes paa Bunden af den rengjorte Gryde. To Skeer Mel uden Top tages til en Gaas, de røres ud i Fedtet og derpaa opfyldes det med Suppen. Ønsker man Saucen sur eller sød, da maa den tillaves i en fortinnet Kobberpande eller emailleret Gryde. Muskat og lidt Cayenne kommes paa, Æbler, der er skaarne i 4 Dele, hvide Rødder og, om man vil, skaarne Mandler. Laver man derimod Saucen uden Sødt og Surt, da gjøres den stærkere af Krydderierne, og kun Rødder og Kjødboller bruges.

Ænder tillaves paa alle Maader som Gjæs. Men en hel Gaas behøver 2 a 3 Timer at koge i, eller lidt under, naar den er meget ung, en And derimod koges paa 1½ a 2 Timer. Vandet maa ikke staa ganske over, da det er bedre at spæde. Det saltes som til andet Kjød.

Kyllingesteg.

Man skolder Kyllingerne i hedt Vand, Fjerene gaar da let af; man lægger dem strax i lunkent Vand, naar de er aabnede.

For at faa det lille spidse Brystben ud, der giver Kyllingen et magert Udseende, naar den er stegt, og gjerne stikker sig ud mellem Skindet, sætter man sin Haand ind i Kyllingen,

med Tommelfingeren udenpaa Brystet, med denne trykker man paa Brystbenet, og en lille Trekant deraf giver strax efter og vender sig indad, naar det udtages. Hovedet bliver dreiet tilbage under den ene Vinge. Kraasen og Hjernen sættes under den anden; derpaa stikkes en Pind gjennem den ene Vinge og fastbindes. Laarene trykkes tilbage ind i Skindet, og Benet vendes tilbage fra Knæledene, herigjennem sættes ogsaa en Pind, for at de kan blive i denne Stilling. Derpaa fyldes de med grovhakket Persille blandet med koldt ferskt Smør. De steges bedst i Gryde, fordi de intet Fedt har, saa de let kunne blive for tørre i en Stegeovn, naar de ikke uafladelig bliver dryppede. Til Sauce bruges ogsaa kun brunt Smør. De kan steges paa en Timestid.

Hønse-Frikassee.

Naar Hønen er rengjort, ophugges den; Laar og Vinger tages da først af; Bryst og Ryg skilles, og disse hugges i passende Stykker. De sættes over Ilden i kogende Vand, der maa staa lige over den. Man skummer saa ofte som Skummet skyder op, derpaa tilføies en Spiseskefuld Salt, et helt Dusin Peberkorn, en Gulerod, et Løg, et Par Nelliker, og en Visk eller „Bouket". (Se andre tørrede Grøntsager). Det Hele koger sagte, indtil Hønen er mør, omtrent en Time, da tages den op og holdes varm, medens Saucen laves. Suppen sies og sættes igjen uden Grøntsager over Ilden at koge; en Unze Smør og en Unze Mel røres sammen over Ilden; lidt efter lidt røres ½ Pint af Suppen i, idet man tilføier et pidsket Æg og rører, indtil Saucen er jævn. Salt og Peber kommes i, og det serveres paa et varmt Fad.

Høns med Cottin.

Til ¼ Pund skoldede Risengryn tages 3 Pint Mælk; den koges til Grød, der ikke maa være for vel kogt, og deri koges

en Haandfuld finskaarne søde Mandler. Heri omrøres 2 Unzer Smør, Muskatblomme og en Theske hvidt Sukker. Naar det er koldt, kommes 4 Æg i. Naar Hønsekjødet er halvkogt og koldt, lægges det i Fad som til Postei. Saucen, der da blot er tillavet med en Jævning og med Muskat, Cayenne eller Karri, hældes kold over, og saa stryges Cottinen over 2 Fingre tyk, og et Hul gjøres i Midten for Dampen. Det overstryges med slagne Æg, og bestrøes med stødte Tvebakker. Ovnen maa ikke være hedere end til Hvedebrød, og naar det har staaet, til det er fastnet lidt ovenpaa, tages det frem i Døren, og overgydes med 3 a 4 Skeer afklaret Smør. Naar man kan formode, at Kjødet er mørt, er ogsaa Cottinen stegt.

Kyllinger med Cottin.

Man kan tilberede Kyllinger ligesom Høns med et Lag af Cottin; men man kan ogsaa dele dem saaledes, at Brystet skjæres ud ganske helt for sig selv, og naar det er kogt, da overstryges det med Cottinen og steges paa Plader i Ovnen, til Cottinen er stegt. Det Øvrige af Kyllingen bruges da blot til Kraft til Saucen. Men dette er meget ødselt, og man bør i det mindste tage Laarene med, og lægge dem med den tykke Ende mod den smalle, og med Cottin over. Kyllinger kan ellers bruges til Frikasfee, Karri og med hvid Sauce som Høns.

Indbagte Kyllingbryster.

Hovedet med Halsen, Benene og den yderste Vinge tages fra Kyllingen; derpaa deles den i 4 Dele, først midt efter Brystbenet og saa tværs over. Baade disse og de simplere Stykker koges; men de bedste udtages, før de er for møre. Naar de er kolde, overstryges de med Kjødfarce, hvert Stykke

for sig, og derudenom vikles Butterdeig, saa at Oversiden er glat og Sammenføiningen bliver paa Undersiden. De steges paa Plader i Bagerovnen, der maa være heb som til Hvedebrød; men man maa være belavet paa at dække dem med Papir, da Butterdeig aldrig maa blive brun. Sauce tillaves af Kraften, som hvid Sauce pleier, og man bruger undertiden til denne Ret fyldte Sellerier; da kommes ingen Rødder paa Saucen selv.

Grillerede Kyllinger.

Kyllingen deles som de sidstnævnte og halvkoges, men kun de bedste Stykker; det Øvrige maa gjemmes til Suppe. Smør brunes ganske lyst i en Gryde, og Stykkerne, der kan være lunkne, men ikke varme, overstryges med slagne Æggeblommer, dyppes i stødte Tvebakker, og steges i Gryden.

Stegte Vildænder.

Vildænder renses og tilberedes ligesom andre Fugle; de fyldes ikke, men smalle Skiver Flesk bindes over Brystet, og de sættes i Ovnen; man regner omtrent 15 Minuters Stegning til hvert Pund, Fuglen veier. De serveres med Sauce og Citronskiver. Her i Landet bruges meget at spise dem halvstegte, men efter vor Mening er intet saa ildesmagende som Vildt, der ikke er fuldstændig gjennemstegt.

Vildænder paa Skandinavisk.

De plukkes og flaaes ganske; den trannede Smag, som ofte findes ved Vildænder, er i Skindet. De steges i en Timestid med Smør, som brunes, og hvori kommes saameget god Mælk, at den gaar halvt op paa Stegen, som stadigt dryppes. I Saucen kommes Fløde.

Kogt Fugl med Østers-Sauce.

Fuglene renses, men fyldes ikke. De lægges i saameget kogende Vand, at det staar over dem; de skummes omhyggeligt og koges, indtil Fuglene er møre. Naar de er omtrent færdige, laver man en Østers-Sauce og serverer dem med Saucen hældet over Fuglene og en Theskefuld finthakket Persille spredt over det Hele.

Sauce til kogte Fugle laves saaledes: En Kvart Østers bringes til at koge i deres egen Saft. Derpaa sies de; Saften sættes for sig selv, Østersene vadskes i koldt Vand og sættes tilside, til man skal bruge dem. En Unze Smør og en Unze Mel røres sammen over Ilden, indtil de danner en hvid Grød, men det maa ikke brunes; da røres deri saameget af Østerssaucen og saameget af Suppen, hvori Fuglene har kogt, at Saucen bliver af Tykkelse som smeltet Smør; Salt kommes i, samt lidt hvidt Peber og lidt reven Muskatnød; tilsidst kommes Østersene i og den hældes over Fuglene. Denne Ret kan laves af Høns og Kyllinger.

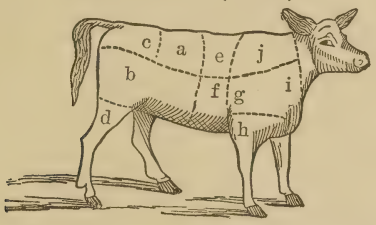
Pillau.

En Høne koges mør, saaledes at der bliver en god Kvart Suppe; Kjødet pilles fra Benene og skiæres smaat. Et Pund Ris koges i den nævnte (Kvart) Suppe mør, og deri kommes ¼ Pund godt Fedt (Klaret) eller Smør; Salt efter Behag. Naar Risene er møre (de maa ikke koge ud, men ligge hele), kommes Kjødstumperne i og varmes deri; det Hele røres om og kommes i en rund Skaal eller Form, der vendes om paa Fadet ved Anretningen, saa at det ser ud som en Budding.

Kjödets engelske Benävnelser.

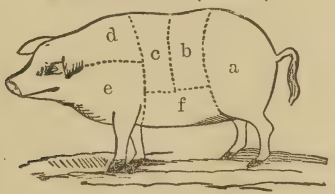
Slagtede Dyr parteres her i Amerika anderledes end i det gamle Land, hvorfor det vil være nødvendigt for enhver Husholder at sætte sig godt ind i de engelske Benævnelser og vide, hvilke Dele af Dyret, der forstaaes ved hver af dem. Vi vedføier Træsnit af de fire almindeligste Slagtedyr, efterfulgt af de engelske Udtryk.

En Kalv. (Veal).



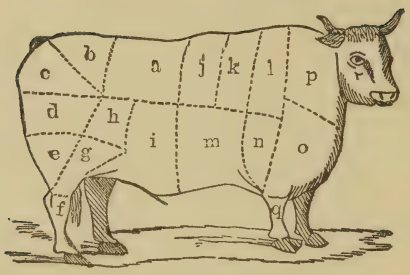
a. Loin, best end.
b. Fillet.
c. Chump end.
d. Knuckle.
e. Neck, best end.
f. Breast, best end.
g. Blade-Bone.
h. Knuckle.
i. Breast.
j. Scrag or Neck.

Et Svin. (Pork).



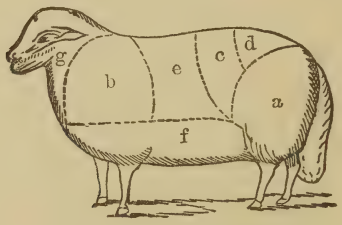
a Ham.
b. Hind Loin.
c. Fore Loin.
d. Spare-Rib.
e. Hayd or Spring.
f. Belly.

En Ore. (Beef).



a. Sirloin.
b. The Rump, or Round
c. Edge-Bone.
d. Buttock.
e. Mouse-Buttock.
f. Leg.
g. Thick Flank.
h. Veiny Piece.
i. Plate Piece.
j. Ribs.
k. Prime Ribs.
l. Chuck Ribs.
m. Brisket.
n. Shoulder.
o. Clod.
p. Neck.
q. Shin.
r. Head.

Et Faar. (Mutton)



a. Leg.
b. Shoulder.
c. Loin.
d. Loin.
e. Rack (from where come the best chops).
f. Breast.

Stege.

Almindelige Bemærkninger.

Stege maa ikke, saalidt som andet Kjød, blive staaende i Vand, men kun omhyggelig vadskes og derefter bankes paa alle Sider med en Trækølle. Naar Stegen skal sættes ind, maa Ovnen være hed, ellers løber Saften ud af Kjødet. Der kommes lidt hedt Vand paa Bradepanden, hvorpaa Stegen lægges derpaa; Salt kommes paa, naar den er halvstegt; man kan ogsaa først brune Stegen paa begge Sider i Smør og derefter komme lidt Vand derpaa. Er det en mager Steg, bør man belægge den med Fedt, ligemeget af hvad Slags, naar det kun er friskt. Naar Stegen har været en halv Time i Ovnen, dryppes den ofte med Saucen fra Bradepanden.

Hvis man steger i Gryde, maa man især passe, at Ilden er jævn, for at ikke Stegen skal brændes paa Midten. Man kan brune Stegen paa begge Sider i Smør og derefter helde Vand paa, hvormed den ofte dryppes. Man kan ogsaa komme friskt Fedt i Gryden, og naar det har kogt noget, lægges Stegen deri tilligemed Salt. Laaget lægges paa, til Stegen er lysebrun, da kommes Vand derpaa, og den dryppes af og til som sædvanligt.

Man burde aldrig prøve en Steg ved at stikke en Gaffel ned i den, og endnu mindre skjære et Stykke Kjød af, thi i begge Tilfælde finder et uhyre Spild af Saften Sted, og Stegen vil blive tør; den kan prøves tilstrækkeligt med Fingeren; hvis Kjødet er raat, vil det springe tilbage, naar man tager Fingeren bort hvis det er halvmørt, vil Modstanden være ganske let, og naar det er fuldt gjennemstegt, vil Kjødet ikke bevæge sig. 320 til 400 Grader Fahrenheit er en god

Temperatur for Stegning. Hvis man sætter Kjødet et Øieblik ind i en meget heð Ovn for at Ydersiderne kan blive trukne sammen, kan Ilden efterhaanden modereres, saa at Kjødet vil blive vel stegt, men ikke brændt. Man kan saa omtrent regne 20 Minutters Stegning for hvert Pund Kjød. Ilden bør være klar og jævn, Brændeild er ikke god.

Oxesteg.

En Oxesteg paa en halv Snes Pund behøver 3 a 4 Timers Stegning, undertiden mere, undertiden lidt mindre. Den maa gjerne være rød indvendig, kun ikke blodig.

Oxesteg paa Amerikansk.

Man lader Ribbensstykket (ribs) tilberede af Slagteren, idet Benene tages ud og det holdes paa Plads ved Hjælp af en stærk Snor, der bindes omkring; de gode amerikanske Kokke tillader ikke, at der sættes Pinde i Stegen, da de unødvendige Huller, der gjøres, lader Saften løbe ud. Derpaa lægges Stegen paa Bradepanden paa et Leie af følgende Vegetabilier; et lille Løg, en halv Gulerod, en halv Hvidroe, tre Petersillestilke, en Timiansstilk og tre Laurbærblade; intet Vand kommes i Bradepanden. Salt bør ikke kommes paa, førend Overfladen er sammentrukken.

Hvis Sauce laves, tages Grønsagerne bort og en halv Pint hedt Vand kommes i Bradepanden, hvor det koges rask sammen med Kraften, der findes i Panden, i et Par Minuter, indtil Saucen er tyk nok, da saltes den efter Smag. Nogle jævner Saucen med en Theskefuld Mel, der skal udrøres i to Spiseskefulde koldt Vand, førend det røres i Saucen.

Kalvesteg.

Stegen bliver hvidere og tykkere ved at blancheres. Hvis man vil have Uleiligheden dermed, da er det godt at spække Kalvesteg. Den steges i kortere Tid end Oxesteg og bør, efter vor Mening, ikke være rød indvendig. I Saucen røres Fløde og et Stykke Sukker. Det er godt at lade noget Smør og Melk, hvori er udgnedet et Par Theskefulde Hvedemel, faa et Opkog i en Stegepande og derpaa hælde det over Stegen, efter at den er brunet i Smør; hermed dryppes den ofte.

Faare- og Lammesteg.

Der sidder et Skind paa Faarestegens Sider, som maa afflaaes, inden den steges. Stegen vadskes, hvorefter Mange bestikker den med Petersille, som sker ved at man med en Kniv stikker det ene Hul ved Siden af det andet nedad Ryggen af Laaret paa Stegen, tager noget pillet og afvadsket Petersille tilligemed lidt Smør og trykker det med en Finger ned i hvert Hul, saaledes at der staar lidt Petersille op. Det ser ganske smukt ud og smager godt, men vi synes dog hellere, man maa lade det være, da der ved de mange Huller løber for megen Saft ud af Kjødet. Slaget kan fyldes med Petersille og Smør eller med Brøddeig, som laves paa følgende Maade: nogle Skiver Franskbrød dyppes i Melk, staar derefter tildækket i en Timestid og stødes da i Stykker med en Ske. Et Stykke koldt Smør røres til Flode, deri røres Brødet, 1 a 2 Æg, lidt Sukker og Salt. Naar det er godt rørt, fyldes det i Slaget, efter at dette er aabnet fra den ene Side, saaledes at man kan faa en Haand derind og med denne løsne Skindet saa høit paa Stegen, som det lader sig gjøre. Er der Huller paa Slaget syes de sammen, og naar Deigen er kommet i Slaget, syes der for den. Stegen bestrøes med Mel

og er stegt i en god Time. Lammesteg behandles i Et og Alt som Faaresteg.

Skinkesteg

behøves at steges længere end Kalvesteg; den maa ikke være rød indvendig. Efter Afvadskningen gnides Stegen meget stærk med Salt, hvilket bidrager til, at Sværen bliver sprød, og denne gjennemskjæres, saa at hele Sværen bliver i smalle Strimler. Ovnen maa være meget hed, naar Stegen sættes ind, for at Sværen kan blive sprød; og den dryppes ikke. Sværen kan ogsaa skjæres af tilligemed et Lag Fedt, hvis Skinken er meget fed. Stegen sættes da ind for at blive varm, og tages ud igjen, medens den overstrøes med stødte Tvebakker, som er blandede med stødte Nelliker, Peber og Salt, hvorpaa den atter sættes i Ovnen og steges.

Forskjellige Retter.

Af Oxekjød.

Anm. Til "Roast" er the "sirloin" og Ribbénsstykkerne mest i Brug; til "beefsteak" foretrækkes the porterhouse eller sirloin. Laarstykkerne ere som oftest seige; har man imidlertid ikke andet, da vælge man deres indre Halvdél, thi den er mest velsmagende og kan spises, naar den før Stegningen bankes tilstrækkeligt. Et Ribbénsstykke af fedt Oxekjød, befriet for Benene, er mørt, saftigt, velsmagende og under alle Omstændigheder at foretrække.

Boeuf a la Mode.

Hertil bruges skjære Laarstykker, og da disse gjerne ere magre, bruge Mange at stikke Fleskestykker ind deri, paa den Maade, at man skjærer en dyb Rist paa flere Steder af Kjødet, tager smaa Fleskestykker, dypper dem i Peber og Ingefær og stikker dem saa dybt ind, som man kan. Vil Skaaret gabe, saa trækkes det sammen med en liden Pølsepind, eller med en af de Fleskestrimler, hvormed Stegen spækkes udenpaa. Saadanne Fleskestrimler maa skjæres langsefter Fleskets, thi tages de tversover, saa gaa de itu. Stegen bestrygges derpaa med Mel, dog ikke mere, end der godt kan gnides ind; derpaa brunes den paa alle Sider i Smør, og man maa ikke tage mere deraf, end netop nødvendigt; thi da vilde Stegen blive senere brun. Naar alle Sider ere brune, tages Stegen op, man bruner en god Ske Mel i det Smør, som er i Gryden; det opspædes med 1½ Kvart varmt Vand lidt efter lidt. Stegen lægges i igjen og man kommer i Saucen nogle hele Charlotløg, et Par Anchiovis, en liden Haandfuld Laurbærblade, nogle Stykker hel Ingefær og hele Peberkorn. Dette koger alt tilsammen under Laag, til Stegen er mør nok, da sies Saucen, man spæder den, hvis den er for tyk, og kommer forresten i, hvad man har af Asier eller Østers.

Corned Beef (sprængt Oxekjød).

Corned Beef kogt.

Kjødet lægges Natten over i Vand, hvis det er meget salt, men hvis Kjødet er ungt og kun let saltet, behøves saa langvarig en Udblødning ikke. Saltet vadskes af, og koldt Vand gydes over til fuldstændig at dække det. Det bør stilles over saa langsom en Ild, at det kun vil smaakoge, og henstaa saaledes fra 4 til 6 Timer efter Stykkets Størrelse. Er det seigt, da lad det staa over til næste Dag og bring det

til Kogepunktet, lige før det anrettes. Bryststykker smaakoges, til Benene let fjernes, foldes sammen og sættes under en Vægt, til det er koldt; da lader det sig skjære i Skiver.

Pressed Corned Beef.

Efter at Kjødet er kogt, eller naar man har nok tilovers fra Middagsmaaltidet, hakkes det op, medens det endnu er varmt, just ikke overdreven fint, men saaledes, at fedt og magert blandes vel sammen; lidt tør Sennep røres deri for at give det Smag. Det lægges da i en Pande, der kan give det Form, og trykkes sammen ved en kraftig Vægt ovenpaa et Laag, der maa kunne glide ned i Panden, berørende dennes Sider. Næste Dag lader det sig skjære i velsammenhængende Skiver.

Benløse Fugle.

Der skjæres tynde Skiver Oxekjød af, som bankes ganske lidt. Paa hvert Stykke smøres en Skefuld Kjødfarce, hvori der lægges et smalt Stykke Gulerod eller fedt Flesk, som først dyppes i Kryderierne; Kjødet svøbes sammen og dannes af Facon som en Fugl uden Hoved og Ben. Kjødet spækkes sammen med Flesk og ombindes med Traad. Fuglene gnides med Mel, Peber, lidt stødte Nelliker og Salt. Et Stykke Smør brunes, deri koges et revet Løg, derefter Fuglene, indtil de ere lidt brune. Det fortyndes med Vand og Suppe, indtil det staar over dem, og koges jevnt et Par Timers Tid, eller til de ere møre, da lægges de i et Fad og holdes varme, medens Saucen afsies, sættes igjen paa Ilden med lidt Sky og Mel, om den ikke er kraftig og jevn nok, og hældes over Fuglene. Disse kunne laves paa samme Maade uden Farce, kun med et Stykke Rod eller Flesk i Midten.

Ragout af Oxekjød.

2 Pund Round Beef skjæres i firkantede Stykker, to Tommer paa hver Side, og steges brune i Smør, to Unzer Mel røres i og brunes. En Gulerod skjæres i Stykker paa en Tommes Størrelse, tre smaa Løg pilles, og man laver en Visk. Disse Ingredientser føies til Kjødet tilligemed en Spiseskefuld Salt, ¼ Theskefuld Peber og kogende Vand nok til at det staar over Kjødet. Det koger, til Viskен er mør, da tages denne op, man prøver, om der er Salt nok i, og tilføier ellers det manglende. En Theskefuld hakket Persille kan sprædes over det, eller nogle Skiver stegt Brød lægges omkring Fadet, naar det serveres.

Oxesteg, tillavet som Vildt.

Et Stykke af det skjæreste paa Laaret bankes vel paa alle Sider, hvorpaa det lægges i Eddike Natten over. Det optages og tørres, men skylles ikke, og saa spækkes det tæt med Fleskestrimler. Smør brunes i en Gryde, hvori Kjødet passer, det maa være rundeligt i Forhold til Kjødet; deri brunes det, man kommer lidt Vand i Smørret og det koges ved sagte Ild, til det er mørt. Naar det optages, røres lidt Fløde i Saucen. Naar man har haardt og magert Kjød, kan man skjære det i langagtige Stykker af to Fingres Tykkelse, og behandle dem paa samme Maade.

Bankekjød.

Oxekjød, helst Inderlaar, skjæres i Skiver saa tykke som en Finger, bankes med Køllen og hakkes lidt med en Kniv. Der lægges et Stykke Smør paa Bunden af en Kasserolle, derpaa lægges et Lag Kjød, som bestrøes med lidt revet Løg, Salt, stødt Peber og Nelliker, et Par Laurbærblade og lidt

Smør, derpaa et Lag Kjød, derpaa Kryderierne og Smørret og saa fremdeles. Det sættes over jevn Ild og koger, indtil Kjødet safter, først da skjænkes lidt efter lidt kogende Vand derpaa, indtil det knapt staar over Kjødet. Naar det har kogt et Par Timers Tid, er det mørt. Lidt Mel udrøres da i lidt Bouillon eller Vand og kommes derpaa.

Man kan ogsaa mele Kjødet, brune det i Smør, komme de samme Kryderier og saa meget kogende Vand derpaa, at dette staar over Kjødet. Det koges i et Par Timer, indtil det er mørt.

Beefsteg paa Rist.

Kjødet til Beefsteg maa helst være Porterhouse. Skindet skjæres fra ved Siderne; der skjæres hist og her Ridser i Kjødet, for at det skal blive lettere gjennemstegt; derpaa lægges det ind paa Risten og steges over klare Glør af Hardkul. Naar man antager, det er stegt nok paa den ene Side, vendes det. Man maa ikke lade det blive for tørt, det bør være rødt indvendigt. Naar det er færdigt, lægges det paa Fadet, koldt Smør og Salt lægges over og det stilles et Øieblik i Ovnen, men serveres, før Smørret er ganske smeltet. Det spises med Kartofler.

Beefsteg paa Panden.

Porterhouse saavelsom Sirloin bruges hertil. Man lader Slagteren skjære det i tykke eller tynde Skiver, ligesom man bedst lider det; tykke Skiver bankes let paa begge Sider, derpaa bestrøes de med Salt og Peber og steges i brunt Smør. Naar de ere nok, hvilket ogsaa er forskjelligt efter Smagen, lægges de paa Fadet, et Stykke Smør kommes paa Panden, deri røres en Theskefuld Hvedemel, et lille revet Løg og lidt stødt Peber, hvorefter det fortyndes med kogende

Vand. Hvis man har Sky, da laves en bedre Sauce paa følgende Maade: Naar Kjødet er taget af Panden, kommes Smør derpaa og røres godt om med en Ske; naar det er brunt, kommes revet Løg deri og koges lidt. Derefter røres god Sky og stødt Peber i.

Hamborger-Beefsteg.

Hertil bruges Round Beef, og om Vinteren er det godt, om det har hængt i flere Dage. Kjødet skrabes fra Senerne, hvorved passes, at man faar alting med og kun de klare Sener blive tilbage, hvilke ikke benyttes. Derpaa sammenhakkes Kjødet med Bagen af en Kniv i runde, flade Kager. Salt og Peber drysses paa og de steges i rigeligt brunet Smør; det smager godt at stege lidt hakket Løg samtidigt med Kjødet. Spises med brunet Smør og Kartofler.

Kjødbudding.

Farcen til Budding maa være blødere end til Kjødboller. Formen smøres med Smør; der maa mangle mindst 3 Tommer i, at den er fuld, for at Buddingen kan hæve sig under Kogningen. Den behøver et Par Timers Kog. Den spises enten til Grønt med brunet Smør til Sauce, eller ogsaa bruges hvid Sauce med hvide Rødder, Aspargestoppe og, om man vil, Østers.

Frikadeller.

Farcen haves ligesaa fast som til Boller, og deraf steges smaa runde Kager i brunt Smør. De lægges paa Panden med en Ske, og Skeen dyppes for hver Gang i varmt Vand, for at Deigen skal slippe den. De spises med Grønt til eller med skarp Sauce og Kartofler.

Granade af Kjödfarce.

Farce lægges i et ovalt Fad enten af Blik eller af fortinnet Kobber, der smøres med Smør. I Midten gjøres et stort Hul, saa at der kun bliver som en Haandsbred tyk Farce rundt om alle Sider. Dette Hul fyldes med stuvet Grønt, der ikke maa være altfor vel kogt; Farce, saa tyk som en Finger, smøres over og overstrøes med Smør; saa sættes det i Ovnen paa en Plade for at gjennemsteges. Ovnen maa have Varme som til Hvedebrød. Af alle Sorter Grønt ere afpillede grønne Ærter og hvid eller grøn Langkaal det bedste, fordi de forbedres af Kjødsmagen og ikke fordærver denne med sin Smag. Ærterne maa da stuves med lidt Fløde.

Kjödbudding med Makkaroni og Skinke.

½ Pund Makkaroni koges i saa meget tynd Bouillon, at det knapt staar over dem, til de ere møre, men ikke for meget kogte. Røget Skinke koges vel og maa ikke være for salt. Naar dette er koldt, bedækkes en Buddingform tykt med Kjødfarce; deri lægges lagvis smaa Skiver af det magre af Skinken og Makkaronierne med deres Sauce, og saa Kjødfarce over. Man kan enten røre lidt udvasket Smør i Makkaronierne, medens de ere varme, eller lade lidt af det Fede blive paa Skinkestykkerne efter Behag. Det maa koge mindst i 3 Timer.

Kjödfarce med Vildt.

Ryg og Vinger tages fra Agerhønsene, og fra Laarene hugges det nederste Led. Brystet deles i 4 Stykker. Naar de ere vel stegte og atter kolde, lægges raa Kjødfarce i et Blikfad, saa lægges et Lag af de stegte Fugle og saa atter

Kjødfarce. Det steges da i en Stegeovn, til Farcen er stegt; de serveres med skarp brun Sauce til.

Fuglene kunne ogsaa fyldes indeni med Kjødfarce.

Finker.

Hertil anvendes Kjødet af et kogt Orehoved tilligemed Lunge, Hjerte og Lever af en Ore. Disse Dele maa afvaskes godt og staa flere Timer i Vand, at Blodet kan trække ud, hvorpaa de koges i Vand med Salt i og skummes omhyggeligt. Efter tilstrækkelig Kogning skjæres alt Ubrugeligt fra; Lunge og Hjerte hakkes, hvorimod Leveren rives forat lettere at bortfjerne Senerne. Suppen, hvori det er kogt, sies, og deri gives det Hakkede et Opkog, tilligemed Hovedkjødet, som skjæres i Tærninger; det hensættes i Krukker og tilsmeltes, naar det er koldt. Naar det skal bruges, kommes Eddike og Sukker deri tilligemed ituskaarne Æbler, om man har dem, nogle Stykker Ingefær, helt Peber og Nelliker, samt hele Charlotter, og det jevnes med Mel udgneden i Smør.

Rouletter.

Man halvkoger pæne Hvidkaalsblade, og naar de ere kolde, tages Kjødfarce og rulles ind deri; Tykkelsen skal være som en stor Kjødbolle og Længden 3 Tommer. De sammenbindes med Traad, koges i Kjødsuppe eller Vand, der saltes lidt, og brunes derpaa udenpaa i Smør. Traaden kan ikke aftages, før de ere færdige til at anrettes. De spises med brunt Smør.

Boller i Sauce.

Der sættes Suppe og Vand, ligemeget af hvert Slags, paa Ilden, hvori koges Kjød- eller Fiskeboller; naar de ere

kogte, tages de op og Suppen sies. Der sættes et godt Stykke Smør paa Ilden, hvori røres lidt revet Løg, lidt stødt Peber, Muskatblomme, Salt og Mel, hvilket fortyndes med Suppen, indtil den har en tilpas Tykkelse; da kommes Bollerne deri og koges lidt deri. Paa samme Maade kunne Bollerne tillaves med Østers, Muslinger, Champignoner, Kapers, Selleri, eller hvad man vil bruge dertil; Løgene kunne undværes og man kan da komme lidt Vin og Citronsaft paa samt jevne Saucen med et Par Æggeblommer.

Farcerede Løg.

Naar store gule Løg ere pillede, skjæres et Laag af dem, de udhules, fyldes med Kjødfarce, Laagene lægges paa og de sammenbindes i et Stykke tyndt Tøi. De kommes i kogende Vand og koge, indtil de ere møre, da optages de og Bindingen løses af. Derefter laves en brun Sauce af brunet Smør, hvori kommes Mel, Peber og Agurker eller Asier, som fortyndes med Bouillon, Sky eller Soya; Løgene gives et Opkog deri eller holdes varme paa Fadet og overhældes med Saucen. Har man ikke Løg nok, kan man koge nogle Boller med i Vandet tilligemed Løgene og lægge dem i Midten af Fadet med Løgene rundt om.

Farcerede Tomatos.

Middelstore Tomatoer vadskes, en Skive skjæres af Toppen paa hver, og denne hules saavelsom Tomaten ud med en Theske; det Udskaarne hakkes nu fint og blandes med et ligesaa stort Kvantum Hvedebrød (der er bleven udbløbt i Vand eller Kjødsuppe), lidt smeltet Smør, Salt og lidt fint Sukker, hvorpaa Tomatoen fyldes med Blandingen og bages, dækket med lidt Papir, i en heb Ovn.

Farcerede Sellerier.

Store Sellerier tilberedes paa samme Maade, kun koges de i lidt mindre Vand, fordi dette skal anvendes til Saucen. De optages, naar de er møre, lidt Smør smeltes, deri bages Mel, det fortyndes med noget af det Vand, hvori Sellerierne er kogte; disse varmes i Saueen, eller, dersom de er varme, hældes Saucen over dem. Lidt stødt Muskatblomme eller Karri og Salt kommes derpaa. Saucen kan jævnes med Æggeblomme, og der kan kommes lidt Peber deri. Det som er hulet ud, kan bruges til Hjælp til Selleriſuppe eller til at stuve.

Farceret Hvidkaal.

Naar de yderste Blade er pillede af Kaalhovedet, skjæres et Laag af ved den ene Side, hvor Stokken er. Kaalhovedet udhules og fyldes med Kjødfarce, Laaget lægges paa, derover et Par af de store Blade, hvorpaa det ombindes med fint Seilgarn eller et Stykke tyndt Tøi og kommes i kogende Vand med Salt, hvori det koges i 1 a 2 Timer efter Hovedets Størrelse. Det spises med rørt Smør med Muskatblomme i. Den Kaal, som er hulet ud, kan koaes med i Vandet og hakkes til Søbekaal eller stuves.

Oxe-Omelet.

4 Pund Round Beef skrabes og hakkes fint, 6 Æg pidskes, fem eller sex Soda Crackers knuses fint, lidt Smør, lidt hakket Tælle, Peber og Salt, alt dette ældes tilsammen, og man danner to smaa Brød, der rulles i Crackers og bages i en Time. Naar de er kolde, skjæres de i Stiver.

Af Kalvekjød.

Blanquet af Kalvekjød.

3 Pund Kalvebryst skjæres i smaa Stykker og lægges i tilstrækkelig koldt Vand til at det kan staa over dem; samtidig kommes i en halv Theskefuld hvidt Peber, en Theskefuld Salt, en god Vist Grønt, en halv, skrabet Gulerod, en pillet Turnip og et Løg hvori er stukket 3 Nelliker; det Hele bringes i sagte Kog og skummes omhyggeligt, saalænge Skummet viser sig, og koger indtil Kjødet er mørt; derpaa sies det, idet Suppen sættes tilbage paa Ilden og Kjødet vadskes i koldt Vand. Imidlertid laves en hvid Sauce idet man smelter lidt Smør og rører Mel deri og derpaa lidt efter lidt kommer 1½ Pint af Suppen deri; lidt mere Peber og Salt kommes i, hvis fornødent, samt en halv Theskefuld reven Muskatnød; naar Saucen har kogt op, pidskes den med en Æggepidsker, to smaa Æggeblommer kommes deri, Kjødet kommes i og det koger et Par Minuter idet man af og til rører deri: det kan serveres med en Spiseskefuld hakket Persille drysset over det, efter at det er ophældt paa et varmt Fad.

Kalvekjød a l'Anglaise.

En stor Spiseskefuld Smør sættes over Ilden i en Gryde; naar det begynder at brunes, kommes to Pund Kalvekjød, som kan være simpelt Kjød, shoulder eller neck, deri og brunes; derefter kommes saameget Vand derpaa, at det staar lige over Kjødet; det skummes saa meget som nødvendigt; naar Kjødet er mørt, udrøres nogle Spiseskefulde Mel i god Fløde og dermed jævnes Suppen. Det er en billig og velsmagende Ret.

Cotelets

laves af Kalvekjød saavelsom af Lam og Svinekjød. Hertil kjøbes ribs. Slagteren skjærer det i Skiver med et Ben til hver; af Lammekjød maa man skjære to Ben til hvert Stykke for at det kan blive tykt nok, men kun det ene bliver siddende. De spises med Grønt eller Kartofler og ingen anden Sauce end den der bliver paa Fadet, hvorpaa derfor lægges lidt godt Smør.

Forloren Skildpadde.

Naar et Kalvehoved af Middelstørrelse er skoldet, udvandes det godt, Tungen tages ud for bedre at rense det; denne og Hovedet, der flækkes, koges i Vand og Salt, indtil det er saa mørt, at Kjødet kan skjæres fra Benene, hvilket maa ske, medens det er varmt. Suppen bør skummes nøie. Det udbredes paa et Fad, alle Ben pilles omhyggeligt fra, og Kjødet tilligemed Tungen skjæres i smaa firkantede Stykker; derpaa tages Bouillon, der gjerne kan være af brunede Stegeben, og det Vand, hvori Hovedet er kogt, men da maa det koges i knapt Vand med Rødder og Løg — men bedre er det, naar man ligefrem koger brun Suppe til samme Brug—, denne Suppe faar et Opkog og skummes atter; et godt Stykke Smør brunes, deri koges et stort revet Løg, men med Forsigtighed at det ikke brænder; derefter kommes 3 toppede Spiseskefulde Mel og ganske lidt Cayennepeber deri, det spædes med den brune Suppe og maa være lidt jevnet. Kjødet af Kalvehovedet koges deri med en halv Flaske god Vin og Saft af en Citron. Naar det anrettes, kommes smaa Fiskeboller, smaa stegte Frikadeller og haardkogte Æggeblommer deri.

Hjernen kan anvendes, om man vil. Den skoldes og vaskes godt; Blodaarene og alt Urent aftages og den skjæres

i Skiver, som bankes lidt, strøes med Salt og Peber, vendes i pidskede Æg og steges paa Panden som smaa Frikadeller.

Kalve-Pie.

3 Pund Kalvekjød hakkes tilsammen med 2 Skiver salt Flesk; derpaa ældes det med en stor Kopfuld fine Brødkrummer, to pidskede Æg, Salt og Peber; det bages ligesom Brød og skjæres i Skiver koldt.

Stuvet Kalvebryst.

Til 3 Pund Kalvebryst laves ligesom en Lomme, idet man skjærer Kjødet paa den øverste Side frit fra Brystbenene, medens man passer at lade et Stykke ved hver Side være helt for at holde det Stuvede. Fylding laves paa følgende Maade: 4 Unzer Brød stampes i koldt Vand. Et Løg hakkes og steges godt i Smør; derefter vrides Brødet af i et Klæde og blandes med Smørret og Løget; det krydres med Salt, lidt Peber og pulveriseret Timian eller blandede Grøntsager, og man rører i det, til det er hedt. Da tages det af Ilden; en raa Æggeblomme røres i, og Brystet fyldes dermed, hvorefter syes for det. Denne Fylding er ogsaa god for Fjerkræ og Lam. Stegen lægges dernæst i Bradepanden paa et Leie af, hvad man har tilovers af Grønt samt en Skive Flesk; et Par tynde Skiver Flesk lægges ovenpaa tilligemed lidt Salt og Peber, og det bages i en ikke for hed Ovn, omtrent en Time, til det er fuldkommen mørt; det serveres med brun Sauce, som faaes ved at gnide Saucen i Bradepanden tilligemed Grøntsagerne gjennem en Sigte, blandes med det kogende Vand og krydres efter Smag.

Kalv i Karri.

Hertil anvendes egentlig Kalvebryst, med man kan forøvrigt ogsaa bruge andre mere kjødfulde Stykker. Kjødet hugges i smaa Stykker og vaskes i flere Hold Vand. En stor Skefuld Smør sættes over Ilden i en Gryde; naar det er smeltet, ikke brunet, kommes et lille revet Løg deri og koges et Par Minuter. Derefter røres to store Spiseskefulde Hvedemel deri, samt Karri efter Smag, og Salt (af Karri bør man dog helst tage saa lidt som muligt, f. Ex. en halv Theskefuld, da man altid senere kan komme mere paa); det koges sammen og spædes lidt efter lidt med kogende Vand, indtil det bliver en tyk Vælling. Da kommes Kjødet i, og det maa i Almindelighed efterhaanden spædes med lidt mere Vand, der altid bør være kogende. Saucen skal være temmelig tyk, men den koger jo ind. Saavidt muligt maa man koge under lukket Laag, men det maa skummes behørigt. Det er færdigt, naar Kjødet er mørt, og af et Par Pund Kjød kan det koges paa en Times Tid, hvorefter det strax anrettes med Ris, men hvis Saucen skulde være bleven klumpet, da tages Kjødet først op og Saucen sies derover.

Den samme Ret kan laves af Ænder, Høns, Gjæs og Kraaser samt Lammekjød.

Karri kan ogsaa laves paa den Maade, at man sætter Kjødet paa Ilden med koldt Vand og Salt; man maaler da først saa meget Vand, som man ønsker til Sauce, og derefter ligesaa meget til Indkogning. Det koges, skummes godt, og naar Kjødet er mørt, tages det op og skylles i koldt Vand. Saucen laves da af Suppen ligesom den forrige, idet man først smelter Smør, tilsætter det revne Løg samt Karri, Mel og Salt, og derefter spæder det med Suppen. Kjødet kommes deri og faar et lille Opkog, før det anrettes.

Kalve-Frikasſee.

Frikasſee laves af ſamme Sorter Kjød, ſom Karri. Kjødet ſkjæres i Stykker paa ſamme Maade.

Et Stykke Smør ſættes paa Ilden og ſmeltes, deri røres ſaa meget Mel, ſom behoves til Jævning, det ſpædes med Vand, indtil det er en tyk Vælling. Kjødet ſvitſes deri med Salt og ſpædes med Vand, indtil dette knap ſtaar derover. En Viſk af Purre- og Selleriblade kommes paa, men tages op før den koger itu. Hele Selleri og Perſillerødder kommes paa, og det koger indtil Kjødet er mørt, da tages dette op tilligemed Rødderne, ſom ſkjæres iſtykker. Saucen ſies og ſættes paa igjen med lidt Muſkatblomme og Citronſaft. Naar den koger legeres den med Æggeblomme, blandet med noget hvid Vin, om man ſynes. Saucen hældes over Kjødet, ſom imidlertid er holdt varmt paa Fadet. Kommes der grønne Ærter paa, da bruges ingen Æg eller Muſkatblomme, kun lidt hakket Perſille kommes paa kort før Anretningen.

Man kan komme Oſters paa Frikasſeen, men da bruges ikke Rødder; Skjægget tages af Oſterſene og koges i lidt Suppe, ſom affies og kommes paa Frikasſéen. Oſterſene maa ikke koges med, men blot røres i Saucen, efter at den er legeret med Æggene. Kommes Aſparges paa, da bruges flet ingen Rødder. Aſpargſerne ſkrabes, ſkjæres i korte Stykker og koges møre i Saucen.

Frikasſéen kan ogſaa koges paa den ſidſte, ved Karri anførte Maade.

Engelſk Frikadelle.

2 Pund Kalvekjød og ¼ Pund Fleſk hakkes fint; deri røres en ſtor Kopfuld fint revne Brødkrummer, 2 Æg, lidt Peber, Salt og reven Muſkatnød ſamt helſt en lille Smule pulveriſeret eller hakket Timian. Frikadellen lægges i en

dyb Stegepande, hvori er brunet Smør, og den brunes godt paa begge Sider. Derpaa hældes Bouillon over den og den steges langsomt i Ovnen omtrent i 2 Timer. Den maa af og til vendes.

Spækket Kalvekjød.

Man tager det skjæreste Laarkjød og skjærer deraf Stykker, 13 Tommer lange, to Fingre tykke og noget bredere end Tykkelsen, dog er Faconen ikke af Vigtighed. Disse bankes løselig, saa at de ikke gaa itu, og spækkes derpaa meget vel med Flesk, saa at blot en Side bliver fri. Nu brunes Smør i en flad Gryde, deri brunes Stykkerne paa alle de Sider, der er Flesk, til dette er gjennemstegt; derpaa vendes den ene Side ned, som er bar, og naar denne er brun, kommes en Smule Vand eller Kjødkraft paa, og saa steges de paa denne Side, til de ere gjennemstegte. De blive bedst, naar de ikke ere for vel stegte, men lidt saftige. Naar de optages, røres lidt Fløde i Saucen. Man kan ogsaa dyppe Stykkerne i Ingefær og Peber, før de spækkes, men da maa der ikke kommes Fløde i Saucen, men blot et Stykke koldt Smør til at jevne den med. Da kunne de bruges med Grønt til som Karbonade.

Fricandeau.

Kalvekjød skjæres i Stykker saa tykke som en Finger, bankes lidt med en Kjøkkenkniv paa den ene Side og spækkes paa den anden Side. Rundeligt Smør i Forhold til Kjødet brunes i en Kasserolle eller Jydepande, deri lægges Kjødet med den spækkede Side ned og steges, indtil det er lysebrunt, da vendes det og koges med Laag paa, indtil det er mørt, i Almindelighed i et godt Kvartér; Kjødet tages op og lægges paa Fadet, som sættes over Gløder; er der Fedt paa Sau-

cen, skummes det af, og den tages af Ilden, medens der rø-res lidt Sky og Fløde deri, hvormed den atter sættes paa Ilden, under stadig Røren, indtil den begynder at koge og er jevn, da hældes den paa Kjødet, hvis spækkede Side er vendt iveiret. Stiv Ribssaft spises hertil ligesom til Vildt.

Hel spækket Kalvelever.

Naar Hinderne er tagne af Leveren, lægges den i flere Hold koldt Vand, for at Blodet kan trække af, hvorefter den spækkes med Flesk. Et Stykke Smør brunes, og Leveren vendes flere Gange deri. Naar den er lysebrun, kommes Salt, stødt Peber, et Par stødte Nelliker derpaa, hvorefter det spædes med saa meget Bouillon eller Sky og Vand, at der kan blive Sauce nok. Naar Leveren er mør, tages den op, Saucen sies, om det behøves, sættes paa igjen og jævnes med lidt Mel, udrørt i Sky, Soya og lidt hvid Vin. Saucen hældes over Leveren. Det giver en god Smag at stege nogle hele Løg med Leveren og servere dem omkring denne. Vinen kan undværes.

Leveren kan ogsaa skjæres i temmelig tykke Stykker, som steges paa Panden i saa rundeligt Smør og Stegefedt eller Klaret, at den kan koge deri. Naar Leveren er gjennemstegt og lagt paa Fadet, hældes Fedtet af Panden, ovenpaa den kommes noget koldt Smør, og naar dette er brunt, røres lidt efter lidt koldt Vand eller Sky deri, indtil Saucen er jævn, og den hældes over Leveren.

Af Faare- og Lammekjød.

Stegte Lammehoveder.

Endskjøndt Lammehoveder er de bedste hertil, kan Faarehoveder dog ogsaa anvendes, naar de ikke er af for gamle Faar. De skoldes, flækkes, renses, Hjernen udtages, de vadskes godt og staar en Timestid i koldt Vand for at Blodet kan trække ud; derpaa kommes de i kogende Vand med Salt i og koges, indtil Skindet lader sig trække af, da pilles de med stor Omhu, Øren og Øinene skjæres af, Ganen pilles ud og Tungen flækkes og steges tilligemed Hovederne, om man lider. Hovederne steges da i Smør eller Klaret, efter først at være dyppede i pidsket Æg og rullet i stødt Brød, blandet med Salt og Peber; de steges lysebrune, og spises med brunt Smør og Salat eller anden Gemyse samt Kartofler.

Faare-Frikasse

laves som af Kalvekjød, men da Kjødet er kraftigere, kan man komme mere Vand paa. Grønne Ærter, hvide Rødder, smaa Kartofler og hakket Persille bruges. Karri af Faarekjød laves ganske som af Kalvekjød.

Lamme-Lever.

Den behandles ligesom Kalve-Lever og skjæres i temmelig tykke Stykker, som man lader ligge noget udbredte for ikke at være for vaade, derpaa vendes de i Mel eller Brød, blandet med Peber og Salt, og steges paa Panden i Smør eller godt Stegefedt. Saucen laves ligesom til Kalvelever dog uden Løg. Man kan skjære det Fede af raat, røget Flesk i store Tærninger, stege det tilligemed Leveren og lægge det paa Fadet med denne. Der behøves da mindre Smør og Fedt til

til at stege Leveren i. Den spises med Gemyse, dog helst med Æblegrød, Stikkelsbærgrød eller Kompot af Rhabarber-Stilke.

Kogt Faare- eller Lamme-Kjöd med Capers-sauce.

Kom en Haandfuld Salt i en rummelig Potte med kogende Vand. Vælg en Lammekølle med klart, hvidt og haardt Fedt; vadsk den og gnid den dygtigt med Salt. Kog tre Timer eller mer, efter Køllens Størrelse. Lav en Sauce af en Pint kogende Melk, tyknet med Mel; føi til Smør, Salt, Peber og 2 Spiseskefuld Capers, og anret Kjødet dermed.

Canton af Faarekjød.

4 Pund Shoulder, der ikke maa knækkes hos Slagteren, vadskes og lægges paa Bordet med den indre Del opad. Skulderbladet skjæres ud og koges for at være ganske rent; derpaa udskjæres med en skarp, tyndbladet Kniv det nederste Led af Benet og Halvdelen af det andet, idet man altsaa bryder af halvveis mellem det første og andet Led og passer ikke at sønderrive Kjødet eller gjennemskjære Skindet. Enden af Benet tildannes saaledes, at den ligner en Ands Næb. Derpaa fyldes Skulderen med en eller anden Farce eller Fylding, dog faaes den mest brugelige hertil paa følgende Maade: 6 Løg pilles, skjæres istykker og koges i tre forskjellige Vand; 8 Unzer Brød udblødes i lunkent Vand og afvrides i et rent Klæde. Naar Løgene er møre, hvilket vil vare omtrent en halv Time, hakkes de og røres sammen med Brødet, med et Stykke Smør, to Æggeblommer og lidt Salt og Peber. Efter at det er fyldt i Skindet, syes derfor og det bindes sammen, saa det ligner en And. Det lægges i Bradepanden paa nogle Rester af Grønt og steges i en heb Ovn omtrent 20 Minutter til hvert Pund. Imidlertid tilberedes

Gulerødder og Pastinakrødder, idet man skjærer dem i smaa Kugler, koger dem møre i vel saltet kogende Vand og lægger dem i koldt Vand for at bevare deres Farve. Naar Cantonen er færdig, tages den op paa et varmt Fad, og holdes varm uden at tørres, medens Saucen laves. Denne tilberedes af brunet Smør med lidt Mel, hvorpaa Kraften i Bradepanden sies fra Grøntsagerne i Saucen, og sluttelig røres en Skefuld raa Fløde og et lille Stykke Sukker i. Rødderne varmes i Saucen og arrangeres rundt om Kjødet. Skulderbladet — der maa skrabes efter at være kogt og have den brede Ende tilhakket, saa det ligner en Fjeder — puttes dernæst i Bagsiden af Cantonen, hvorefter den serveres.

Faarekjød med Cottin.

Fedt Faare- eller Lammekjød kan bruges med Cottin; det koges da først, men ikke for vel, og bliver koldt. Saucen, der er tillavet med en Jævning af Smør og Mel, lidt tyndere end til Frikasse og med Muskatblomme og Cayenne, maa ogsaa blive kold. Da lægges Stykkerne tæt sammen i et dybt Fad, saa at den øverste Side er taalelig glat uden opstaaende Ben, derover hældes Saucen, og saa stryges Cottin over af en Fingers Tykkelse. Der gjøres et Hul i Midten for at Dampen kan trække op, og det Hele overstrøres med slagne Æg. Papir maa lægges over, naar Skorpen er gul; thi brun maa den ikke blive. Man maa have mere Sauce, end der gaar paa Kjødet, i Fadet, for at sende om; thi den trækker sig meget ind der.

Indbagt Faarekjød.

Faarekjød hugges som til Frikasse og koges, men ikke for vel. Man renser derpaa Stykkerne for det ydre Skind og for de Ben, der kunne borttages; derefter brunes de lyse i

Smør. Imidlertid maa der være tillavet en Melbolledeig, men uden Sukker og med et a to Æg mere. Denne smøres paa Stykkerne rundt om alle Sider, og saa brunes de atter meget lyse i Smør. Hertil bruges hvid Sauce med hvide Rødder; Asparges er ogsaa passende at komme paa.

Af Svinekjød.

Ribbenssteg

steges paa en Time. Den knækkes tværsover Benene paa to Steder, og indgnides med Peber og Salt. Der maa ikke komme mere Vand paa den fra Begyndelsen, end der kan trække ind og gaa over til Fedt. Mange bruger blot at tage dette Fedt til Sauce, og tillave den ved Bordet med Sennep og Eddike.

Stegt Pattegris.

Vælg én mindst 6 Uger gammel. Lad Slagteren rense den fuldstændigt udvendigt og indvendigt. Skjær Sværen tværs over Ryggen fra Hoved til Hale, bøi Knæerne og sy Drene sammen ved Tipperne bag Hovedet. Gnid den ind med Svinefedt (lard) overalt og stik den en Cracker i Gabet.

Lav en Fyld af revent Hvedebrød, befriet for Skorpen, eller Mel (der saltes som til Brøddeig) og røres til en stiv Deig med kogende Vand; naar denne er bagt, bryd den op og tilføi ¼ Pund Smør, lidt Peber, Timian, Merian og Salvie.

Fyld Grisen med denne Deig og sy den sammen. Stil den paa Knæerne i Stegegryden, hvori kommes saameget Vand, som er tilstrækkeligt til ideligt at dryppe den til den er stegt. Vend den under Stegningen som en Kalkun.

Lav en Sauce af det hede Fedt i Gryden, der sies (gjennem en hed Si) og tætnes med Mel samt kan spædes med lidt kogende Vand, hvis der ikke er nok, og hvori kommes en Spiseskefuld fint hakket Persille.

Andre bruge at komme den meget fint hakkede Lunge, Lever og Hjerte samt et Par Æg i Deigen, før denne røres til Fyld.

Stegningen medtager et Par Timer, mer eller mindre.

Stegt Skinke.

Skinken prøves paa følgende Maade: Man lader en tyndbladet Kniv løbe tæt op til Benet, og hvis den Lugt, som man mærker, er sød, er Skinken god. Den staar i koldt Vand i fireogtyve Timer, og Vandet skiftes en Gang. Derpaa skrabes den godt, og alle Trevler skjæres bort; den lægges i saa meget koldt Vand, at det staar over den, med et Løg, hvori stikkes 6 Nelliker, samt en Visk, og den koger i 4 Timer. Derpaa tages den op, Skindet tages af, sigtede Brødkrummer spredes over den og den brunes i Ovnen. Den kan spises saavel kold som varm; skal den være varm, serveres den ofte med Sauce og Vegetabilier arrangerede rundt omkring paa følgende Maade: Nogle store Gulerødder og nogle hvide Rødder skjæres i Form som Oliven og andre Former. De kommes i salt kogende Vand og koges møre, derpaa lægges de i koldt Vand, til de skal bruges. De hedes i Saucen og ordnes rundt om i smaa Grupper, idet lidt af Saucen hældes over dem.

Yankee Pork and Beans.
(Flesk og Bønner).

Pil rén en Kvart smaa Hvide Bønner og sæt dem i koldt Vand Natten over. Næste Morgen skyl dem igjen i

rént Vand og lad dem tørres. Sæt dem i koldt Vand med ½ Theskefuld Soda i over Ilden, lad dem koge omtrent en halv Time og hæld Vandet af.

Tag en Lérpotte og kom deri først en Skive Flesk og saa Bønnerne med to eller tre Spiseskefuld Sirup (eller Molasses). Læg dernæst i Midten ½ eller ¾ Pund salt Flesk med Sværen, der er skaaret paa kryds og tværs, opad; tilføi lidt Peber, og, om det behøves, lidt Salt; gyd kogende Vand over, til det dækker det, og lad det bage 6 Timer eller mer over en jævn, moderat Ild, tilføiende kogende Vand for at holde det saftigt, naar Fordampningen nødvendiggjør det. Det kan ikke let bages for længe. Hold Laaget over for at undgaa Skoldning paa Toppen, men tag det af en Times Tid før der anrettes, for at Flesket kan blive sprødt.

Fleskepandekage.

Man bruger f. Ex. 8 Æg, og til hvert Æg tages en Skefuld Fløde. Æggene pidskes først og derpaa sammen med Fløden. Lidt Smør brunes i en Stegepande, derpaa hældes en stor Kjøkkenskefuld af Røren paa denne lægges Skiver af Flesk, der først maa være kogt i Vand. Røren hældes sagte over, saa Flesket dækkes, og saa steges Kagen ved sagte Ild. Undertiden maa man stikke lidt Smør ned ved Kanten, da man ikke maa have for meget under første Gang. Naar den begynder at stivne ovenpaa, er den brun underneden og maa vendes; det kan ogsaa hænde, at den bliver brun, medens den endnu er blød ovenpaa, da er der for stærk Ild. Man maa skyde den af Panden helst paa et Laag med Hank i, lægge Panden ovenpaa Kagen, paa hvilken der først er lagt lidt Smør, og saa holde Laaget fast til Panden, medens man vender det omkring. Man kan drysse hakket Persille ovenpaa.

Röget Skinke med Æg.

Der brunes lidt Smør paa Panden, hvori steges Skiver af kogt røget Skinke (men kun af det magre), indtil det er lidt brunt; da knækkes Æg og kommes imellem Flesket paa samme Maade som til forlorne Æg, dog saaledes, at det kan samles til en Kage. Den bages, indtil Æggene er stivnede (dog maa Blommerne ikke være haarde), og med Forsigtighed, saa den ikke brændes. Den vendes ikke, men skubbes fra Panden paa Fadet.

Retter af stegt og kogt Kjöd.

Grilleret Kjöd.

Kalve- og Lammekjød, helst af Brystet, dyppes først i pidskede Æg, derefter i stødt Brød, som er blandet med Salt, Peber og Petersille, og steges helt paa Panden. Istedetfor i Æg kan man dyppe Kjødet i det Smør og Klaret, som er smeltet paa Panden, drysse det med Brød og stege det. Spises med Gemyser.

Indbagt Kjød.

Kjødet eller Stegen skjæres i ganske tynde Skiver og dyppes i en Pandekagedeig, som laves af et Pund Mel, 3 pidskede Æg, to Unzer smeltet Smør, en Pint Melk, lidt Sukker og Salt, og steges paa Panden i Klaret. Dertil spises Æblegrød, Stikkelsbærgrød, Rhabarber-Stilke eller andre Slags Gemyse. Denne Portion Deig er tilstrækkelig til 8 Personer.

Hachis.

2 Unzer Smør, dersom Kjødet er magert, da lidt mere, brunes, deri koges først et revet Løg, derefter 2 Anchiovis, som ere skrabede fra Benene og hakkede med en Kniv, lidt Salt, Peber eller lidt Karri, Saften af en halv Citron, en stødt Tvebak og en Theske Mel. Naar det koger, kommes lidt Soya, 1 Gill Bouillon, kraftig Sky og et halvt Pund fint, hakket, kogt eller stegt Kjød deri; tilsidst omtrent 1 Gill hvid Vin, som dog kan undværes. Det Hele er kogt i et godt Kvarter. Naar det anrettes, lægges enten brunede Kartofler derpaa, eller man lægger Skiver af bagt Franskbrød paa Fadet og hælder Hachis derpaa. Til 4 Personer.

Ragout.

Der brunes lidt Smør, hvori svitses et revet Løg, og lidt ituskaarne Anchiovis, Peber og Mel; det fortyndes med Sky, Suppe og lidt syltet Ribssaft. Stegen eller Kjødet hugges eller skjæres itu, kommes i Saucen og optages, saasnart det er vel gjennemhedet. Naar Saucen igjen koger, heldes den igjennem Sigten paa Kjødet. Man kan variere med at komme Asier, syltede Citroner eller Charlotter i Saucen. I denne kan ogsaa koges Kjød- eller Fiske-Boller, eller et Lag af Farce lægges over den varme Ragout, naar den er hældt paa Fadet; Farcen smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand; Fadet sættes i Ovnen og bages i en halv Timestid.

Frikassee af kold Steg.

Kjødet skjæres i tynde Skiver og koges jævnt i et Kvarter, tilligemed en Haandfuld hakket Petersille, et Rødløg skaaret i Stykker, ½ Pint Suppe, et Stykke Smør, Salt og

Peber. Derpaa røres hurtig to Æggeblommer, et Glas Portvin eller Sherry, og en Skefuld Eddike deri, hvorpaa den ophældes.

At varme Kalvesteg og Steg af Vildt.

Kjødet skjæres i Skiver og kommes i Smør, der er brunet paa Panden; naar det er godt varmt, tages det op og lægges paa Fadet; Panden løftes af, medens der røres lidt Sky eller Fløde i Saucen, den sættes igjen paa og omrøres, indtil den koger, da hældes den over Kjødet. Det spises med stiv Ribssaft til. Til saameget Kjød som til 5 Personer bruges en Gill god Fløde. Det skader ikke, om Fløden er sur.

Spare-Suppe.

Naar man har Ben, Sener eller Affald af Kjød, som alt har været stegt eller kogt, men er renligt behandlet, hugger og skjærer man det smaat, koger det et Par Timer med Salt og 1 Kvart Vand til hvert Pund Ben og Kjød, deraf bliver da en Suppe, som kan anvendes til Saucer, Retter og Supper, som ei behøve at være kraftige.

Grilleret Kalvesteg.

Kold Kalvesteg skjæres i middelmaadig tykke Skiver; disse varmes i Smør, som er meget lysebrunt, derpaa tages de op af Panden og Smørret hældes af. Nyt Smør brunes, Stykkerne dyppes i slagne Æg, og derpaa i stødte Tvebakker, og saa brunes de i det nye Smør, og naar de er vendte, kan det første benyttes til Hjælp. Hertil bruges brunet Smør og Grønt.

Pölser.

Blodpölser.

Hertil bruges helst Svinetarme, men dog, i Mangel deraf, ogsaa Oxetarme. Tarmene maa først fuldstændig renses indvendig og udvendig; det sker ved at skrabe, vende eller krænge og skylle dem gjentagne Gange i lunkent Vand. Naar de er aldeles glatte og klare, sættes de i koldt Vand med Selleriblade i og staa der Natten over.

Samme Dag Tarmene renses, skjænkes kogende Vand paa et passende Kvantum mellemfine Byggryn (eller halvt Byggryn halvt Rugmel); efter dygtig Omrøring hældes Vandet næsten ganske af, og Grynene staa til næste Dag, da der, gjennem en Sigte, hældes 1½ Gallon Svineblod, endnu varmt fra Slagtningen, paa dem, og hermed staa de nu atter til næste Dag, og det omrøres jevnligt. Tre Skefulde af tørrede, smaagnedne og sigtede Timians- og Merians-Blade kommes nu i Blodet, tilligemed en Skefuld stødt Allehaande, 3 Skefulde stødte Nellikker, ¼ Pd. Pudderssukker, lidt Salt og 2 Pd. Rosiner. Det Hele røres til en tyk Velling. Vandet hældes nu fra Tarmene, og de lægges i lunkent Vand. Man puster saa ned i dem for at se hvor der er Huller, og der skjæres de over. Der bindes for den ene Ende, Pølsehornet sættes i den anden, og derigjennem fyldes Pølsemaden med en Ske, medens det ofte omrøres. For hver Skefuld kommes et Par Terninger i af Svine-Ister. Rosinerne kunne kommes i paa samme Maade uden at være rørte i Pølsemaden. Tarmene fyldes kun godt og vel halvt, der bindes for dem, og Pølsemaden trykkes omkring i dem, at Rosinerne og Flesketerningerne kunne blive vel fordelte. De lægges i lunkent Vand, og naar 4 eller 6 ere stoppede, kommes de i en Kjedel

med kogende Vand. Timiansstilkene koges med. Under Kogningen prikkes de hist og her; de koges en god halv Time eller saalænge til en fin Pind, man stikker i dem, ikke længer farves af Blodet. De spises med stødt hvidt Sukker og stødt Kanél eller stødte Nelliker i smeltet Smør.

Hvide Pølser.

1 Pund skoldede Risengryn koges næsten helt møre i 2 Kvart Melk. Det opheldes i et Fad og røres med ¼ Pund Smør, ¼ Pund stødt hvidt Sukker, 8 Æg, ¼ Pund skoldede grovtstødte Mandler, Skallen af en Citron, fint hakket, lidt Salt og 1 Pund skoldede Rosiner. Det røres vel, Tarmene stoppes halvt fulde dermed og koge ½ Time. Da de sædvanlig laves samtidig med de sorte Pølser, maa de hvide koges først i Vandet. Skulle de derimod en anden Dag varmes, kunne begge Slags Pølser gjerne varmes sammen. Spises med samme Slags Sauce som de sorte.

Mediſter-Pølſer.

Smaastykker af magert og fedt Flesk hakkes, til det slipper Brædt og Hakkekniv. Det æltes og røres med Salt, stødt Allehaande, Nelliker, Peber og Suppe, kogt paa Fleskesvær, som maa være lunkent, eller med Vand. Deigen æltes godt, med Svine-Jster eller Flesk, skaaren i Terninger, maa være temmelig blød og ei stoppes for fast i Tarmene, der lægges i et Trug med varmt Vand, medens man stopper. Hertil bruges smalle Svinetarme. De aftørres godt, lægges paa Stegepanden i kogende Vand og prikkes med en Stoppenaal, at de ikke skulle revne. Naar de have kogt lidt paa begge Sider, optages de, Vandet heldes fra Panden i en Skaal og heldes efterhaanden til Pølserne under Stegningen. Panden afvadskes godt, og en Skefuld Smør brunes paa

den; deri brunes nu Pølserne og steges til de ere gjennemstegte. De spises med stuvede Kartofler, Rødkaal eller Grøn-Langkaal.

Postei'er, Salater og andre Retter.

Høns-Salat Nr. 1.

Høns, der koges for Salat, bør koge indtil Kjødet med Lethed skiller sig fra Benene. Høns, der er tilovers fra Suppe, benyttes hertil. Alt Kjødet pilles fra Benene, fries fra Skind og Fedt og skjæres i Stykker paa ½ Tommes Størrelse eller mindre. Grøn Salat vadskes, brækkes i smaa Stykker og tørres paa et tørt Klæde. Kjødet og Salaten blandes i et dybt Fad og krydres med en Spiseskefuld Salatolie, en Theskefuld Eddike og en halv Theskefuld Salt og Peber. Derpaa tilberedes en saakaldet Mayonnaise paa følgende Maade:

En raa Æggeblomme blandes med en halv Theskefuld hver af Salt, tør Sennep og hvidt Peber, Saften af en halv Citron og saa meget Cayenne-Peber, som kan tages paa Spidsen af et lille Penneknivsblad. Dette blandes godt sammen med en Træske; derpaa tilsøies Draabe for Draabe, og medens man bestandig rører, 3 Gills Salatolie og Saften af en halv Citron. Naar to Trediedele af Olien er kommet i, begynder man at tilsøie Eddike, i det Hele fire Spiseskefulde; naar denne Mayonnaise er lavet, bedækkes Salaten med den, hvorpaa den pyntes med Oliven, Capers og haardkogte Æg, skaarne i fire Dele.

Istedetfor grøn Salat kan anvendes Selleri.

Hønse-Salat Nr. 2.

Kjødet skjæres fra Hønsene i ganske smaa Stykker, næsten som Ærter; Sellerier skjæres paa samme Maade. Man tager lige store Dele Kjød og Selleri. Haardkogte Æggeblommer gnides fint; til hvert Æg føies en halv Theskefuld Sennep, ligesaa meget Salt, en Spiseskefuld Olie og et Vinglas fuldt af Eddike. Kjødet og Sellerierne blandes godt sammen i et dybt Fad, og Røren, hvori der tilsidst er kommet lidt Fløde, hældes derover. Røren maa ikke hældes over, førend Salaten skal serveres.

Hønse-Salat Nr. 3.

Til en Høne bruges samme Kvantum Selleri, 3 eller fire Æg, en Spiseskefuld udrørt Sennep, en Theskefuld Salt, en Spiseskefuld kolrt Smør, to Trediedele af en Kop Eddike, fire Spiseskefulde Salatolie, to Trediedele af en Kop sød Fløde. Den laves saaledes: Det kogte Hønsekjød og Sellerierne skjæres i smaa Stykker, Hviden og Blommen af Æggene pidskes hver for sig og Olien pidskes langsomt i Blommerne. Dernæst blandes alle Ingredienserne i en Kasserolle (Fløden undtagen) og sættes over Ilden. Det koger indtil det er temmelig tykt. Naar det igjen er koldt, pidskes Fløden og hældes over Salaten en Time før den skal spises.

Hummer-Salat Nr. 1.

To Hummer pilles fint, fire Hoveder af frisk, grøn Salat skjæres fint; det lægges lagvis i et temmelig dybt Fad. 4 haardkogte Æggeblommer gnides ud, deri røres tre Spiseskefulde smeltet Smør, en Theske Sennep, lidt Cayenne-Peber og Salt, to Spiseskeer Sukker og to Kopper Eddike. Det sættes over Ilden og naar det er varmt, hældes det over Salaten.

Hummer-Salat Nr. 2.

Det Grønne af Hummeren udgnides i lidt Fløde eller fin Salatolie; deri kommes den Saft, der flyder af Hummeren, naar man aabner den, og som forsigtig maa samles, ogsaa lidt Eddike og Peber. Hummeren selv skjæres i smaa Stykker, og lægges mellem smaa krusede Blade af Salathoveder i Saucen. Det udpyntes ovenpaa med Karse, noget af det lyseste og fineste af Salatbladene, og den indvendige røde, faste Rogn, udskaaren i Figurer og lagt mellem det Grønne. Da der gjerne er lidet af Rognen, kan den lægges i Midten og i Hjørnerne af Salatfadet.

Silde-Salat.

Fed, god Spegesild flaaes og flækkes fra Benene; derpaa lægges den en Timestid i sød Melk, skylles i Vand og tørres i et Klæde. Den skjæres i ganske smaa Tærninger og tillaves med fin Olie, Eddike, Peber og hakket Charlotteløg. Nogle lide ikke Løg, andre ikke Olie, derfor kan man gjerne komme blot Eddike og Peber derpaa. Til Udpyntning pleier man at bruge kogte Rødbeder, Gulerødder og Æg, hvilket alt bliver skaaret i fine Tærninger, og som smager godt, naar det blandes med Salaten. Men det lægges fast ovenpaa i Spidser eller Striber, hver Kulør for sig; af Æggene hakkes Blomme og Hvide hver for sig, men ikke fint. Man kan da skattere fra Æggehvide til Rødbeder, naar Æggeblomme og Gulerødder kommer imellem. Man kan ogsaa lade en Stribe af Silden komme tilsyne.

Salat af kold Steg.

Den hakkes, men ikke for fin og intet Brunt medtages. En Del Charlotteløg hakkes ogsaa og blandes i tilligemed

finskaarne Agurker eller Asier. Den tillaves derpaa med Eddike og Peber.

Speil-Æg.

Man kommer Smør i Hullerne paa en Æbleskivepande, og naar det er lysebrunt, knækker man et Æg og hælder sagte i Smørret, men lader det kun steges til Hviden stivner, og Blommen er blød som paa forlorne Æg. De kan lægges paa et lidet fladt Fad med syltede Østers eller Champignoner om hvert Æg, eller ogsaa lægges flækkede Artichovis mellem Æggene. De kan ogsaa serveres alene. Istedetfor Æbleskivepande kan en Stegepande bruges. Naar Smørret da er lysebrunt, slaar man Æggene sagte ved Siden af hinanden, saa at de sees adskilte, men dog hænger sammen som en Kage. Da kan den udpyntes med grønne Blade om Kanten

Blødkogte Æg.

Bløde Æg, der skal spises kolde, maa netop være saaledes kogte, at Hviden er stiv, men Blommen kun ubetydelig fastnet. Naar man slipper dem i Vand, der koger, og regner 3½ Minut til de optages, og i dette Mellemrum lader dem koge sagte fra en Kant, saa bliver de passende. De maa strax dyppes i koldt Vand, naar de optages, baade for at kunne behandles strax, og for ikke at fastne mere ved egen Varme.

Anm. En nys udkommen Amerikansk Kogebog har følgende Bemærkning: For at være en sund og letfordøielig Føde bør Ægget være ligelig kogt helt igjennem, baade Hviden og Blommen. Ved den sædvanlige hurtige Kogning — 3 til 4 Minuter for bløde og 5 for halv-haarde — stivner Hviden før Blommen er halvkogt. For at gjøre Æggene saavel velsmagende og nærende som lettest fordøielige, lægger

man dem bedst i f. Ex. en almindelig Blikpotte med velsluttende Laag og helder kogende Vand paa dem, 2 Kvart til et Dusin Æg; man tager dem af Ovnen og lader dem henstaa omtrent 7 Minuter, hvorpaa man vender dem og atter lægger Laaget over. De henstaa atter i 7 Minuter, hvis der er 3 til 4 Æg; er der flér, omtrent 10 Minuter. Da er de færdige. Det er en Selvfølge, at Kavret ikke maa afkjøles ved f. Ex. at staa paa et koldt Sted.

Bagte Æg

(Yankee Ret).

Bryd 8 Æg i en med Smør velsmurt Skaal, tilføi Peber, Salt, lidt Smør og 3 Spiseskefulde Fløde. Sæt i Ovnen, bag 20 Minuter og servér varmt.

Postei med hvid Sauce.

Til 3 Pund Kalvebryst, som skjæres istykker og koges næsten mørt i knapt Vand med Salt, bruges 2 Pund Oxe- eller Kalvekjød, som laves til Farce, og et Pund Mel, som laves til Butterdeig og udrulles til den ved Butterdeig angivne Tykkelse. Den øverste Del af en Kageform lægges paa Deigen, som skjæres af lige derefter; dette Stykke bruges siden til Laag paa Posteien. Den øvrige Deig udrulles tyndere, og med den beklædes hele Formen indvendig, saa der bliver en Kant foroven udenfor Formen. Hele Butterdeigen belægges derpaa med et Lag Farce, som smøres jævnt, saa at der ingen Huller er; der laves en rundelig Portion Sauce af Suppen, lidt Vin, Citronsaft, Smør, Muskatblomme og Mel; deri dyppes hvert Stykke af Kjødet og lægges tæt samlet indeni Farcen, tildækkes med denne, og derover lægges det afskaarne Butterdeigslaag, hvorpaa Kanten fra Siderne lægges i pæne Folder. Det Hele oversmøres med Æggeblomme,

fortyndet med Vand, og den bages i 1½ Time. Posteien kan ogsaa laves af Høns, Kyllinger, Kalkuner og Lammekjød. I den tilbageblevne Sauce kan der kommes Østers, Kastanier eller Champignoner, og den legeres med Æggeblommer.

Lever-Postei.

1 Kalvelever skrabes og gnides igjennem et Dørslag. 1½ Pund ferst Flesk af det Fede skrabes eller hakkes tilligemed Leveren, 1 Pund raa Medisterpølse og 12 Anchiovis, som er skaarne fra Benene. Naar dette er vel sammenhakket, røres det godt med et Par revne Løg, stødt Peber, Nelliker, Salt, ganske lidt Timian, lidt revet Rugbrød, et Par Theskeer Mel, Sky, Soya, 6 a 8 Æg og omtrent 1 Pint Fløde. I en Form med fast Bund lægges et Lag af Farcen, derpaa ituskaarne stegte Fugle, derpaa et Lag Farce og saaledes vexelvis. Det sidste Lag maa være Farce, som belægges med Skiver af fedt, røget Flesk, for at Posteien ikke skal blive brun; dette tages af igjen, naar den er bagt. Den bages i 1½ Time og spises varm med skarp, brun Sauce, dog bruges den mest kold til Smørrebrød og spises da uden Sauce. Istedetfor Fugle kan bruges alleslags fine Stege, som skjæres i Skiver. 3 stegte Duer, som skjæres i 4 Parter, vil være passende til denne Portion Farce. Af Svinelever laves den paa samme Maade.

Rouletter af Steg eller kogt Kjød.

Rouletter koges i Klaret, som er tilberedt efter Anvisningen til „Kager, som koges." Der svitses to revne Løg i 1½ Unze Smør; 12 Unzer Mel bages deri og spædes lidt efter lidt med 1 Pint Bouillon; det koges, indtil det er jævnt, da røres det med ½ Pund kogt, smaat skaaret Kjød, stødt Peber og Salt. Naar det er ganske koldt, tages lidt ad Gangen og trilles rundt i stødt Brød, derpaa i velpidskede

Æg, saa i Brød, derpaa koges de i Klaret tilligemed lidt hel Persille til at pynte med. Til denne Portion, hvoraf der omtrent bliver 16 Rouletter, bruges 5 Tvebakker og 4 Æg. For at give en mere pikant Smag, kan der spitses 3 hakkede Anchiovis tilligemed Løgene, og der kan kommes lidt hvid Vin, lidt Citronsaft og Muskatblomme i Deigen. De kan serveres med en skarp Sauce og pillede Kartofler eller spises med Gemyser.

Hertil, som til alle Rouletter, kan der røres lidt opløst Husblas i det varme Stuvede.

Rouletter af Hummer.

Hummerne koges, Kjødet pilles fra Benene og skjæres i Tærninger, Skallerne stødes med Smør, spitses over Ilden og spædes med Vand. Naar det har kogt et Kvarter, afsies det, og Hummer-Smørret deraf sættes paa Ilden igjen med Mel, lidt Muskatblomme og lidt Sukker og spædes med Suppe, indtil det bliver en Grød. Hummerkjødet og lidt Salt røres deri tilsidst. Naar det er koldt, koges det som Foranførte. Skallerne kan ogsaa koges med Melk. Hummer-Smørret spædes da med Fløde eller god Melk.

Af Krebs laves Rouletter paa samme Maade, men da Smagen af Skallerne ikke er saa stærk som af Hummer, kan den Melk eller det Vand, hvori Skallerne er kogte, bruges med.

Anchiovis-Brød.

Franskbrød skjæres i Skiver og bages i Smør og Klaret. Paa hvert Stykke lægges en flakt Anchiovis, hvoraf Benene er udtaget, og ved Siden af denne et forlorent Æg. De lægges jævnsides paa et Fad og serveres med en kraftig Skysauce til.

Boller i sød Sauce.

Man laver Mel- eller Brødboller efter Anvisningen, koger dem i Vand med lidt Salt i og lægger dem paa et Fad, hvor de overhældes med en kraftig sød Sauce, hvori er kogt Pærer eller Æbler, som kan være tørrede, eller forskjellige Syltetøier.

Brødkage.

Til hvert Æg, man vil bruge, tages en Skefuld Fløde. Dei pidskes tilsammen og reven Citronskal og Salt kommes i. Skiver af Franskbrød dyppes i Melk og steges i Smør. Naar de er stegt paa begge Sider, heldes Deigen over, og Kagen bages ved god Ild, kun ikke ved Lueild af Brænde, indtil den skinner ovenpaa. Den behøver ikke at vendes, og anrettes med hvidt Sukker paa.

Fattige Riddere.

Skiver af Franskbrød dyppes i Melk, tildækkes dernæst en Timestid, vendes i Sukker og Kanel og steges i Smør paa begge Sider. Derpaa overstryges de med et godt Lag Frugtgelee og anrettes.

Saucer.

Fiskesaucer.

Maitre d'Hotel Smør.

En Unze Smør, en Spiseske hakket Persille, en Theske Citronsaft og en kvart Theske Peber, blandes sammen koldt

og spredes saaledes over, hvad man ønsker at benytte det til. Det er fortrinligt for enhver Slags stegt Fisk.

Hollandsk Sauce.

En Unze Smør sættes over Ilden; deri uddryssæs en Unze Mel indtil det bobler, da tilføies gradvis en Gill kogende Vand; naar det koger, tages det op af Ilden; der kommes i tre Æggeblommer, en ad Gangen, en Saltskefuld tør Sennep, en Spiseskefuld Eddike, tre Spiseskefulde Olie, gradvis Draabe for Draabe bestandig rørende, indtil det er jævnt. Til kogt Fisk.

Fløde-Sauce med Persille.

Smør smeltes, Mel røres deri og spædes med Fløde, indtil det er jævnt, da gives hakket Persille et Opkog deri. Et lille Stykke hvidt Sukker kommes deri og Salt tilsidst. Der kan bruges Melk istedetfor Fløde, men da tages mere Smør.

Persille Sauce.

Hakket Persille sættes paa Ilden med lidt Vand; naar det koger, tages Potten af, og Smørret røres deri, til det er smeltet; Saucen bliver jævn heraf. Vil man spare paa Smørret, tager man mindre og indgnider lidt Mel deri, og det faar da et Opkog i Saucen.

##Ægge-Sauce.

4 Æggeblommer røres, indtil de er tykke, deri kommes en toppet Theske Mel, Saft af en og Skal af en halv Citron, 1 Theske Eddike, Pudderſukker, et Stykke Smør af Størrelse som et lidet Æg og 1 Pint Vand. Det sættes paa Ilden og røres, indtil det koger. Denne Portion vil være passende til 4 Pund kogt Fisk.

Smør med Eddike.

Naar Eddiken koger, kommes Smørret deri. Man tager det derpaa af Ilden og rører deri, indtil Smørret er udsmeltet.

Kogt Løg-Sauce.

4 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres først med en raa Æggeblomme, derefter med en Spiseskefuld Olie, 1 do. Eddike, lidt Salt, Peber, hakket Persille, udrørt Sennep, kogte, hakkede eller raa revne Løg og kraftig Suppe til Saucen er tilpas jævn.

Kold Peberrod-Sauce.

Man pidsker tyk sur Fløde, og kommer deri hvidt stødt Sukker og Eddike efter Flødens Syrlighed; derpaa kommes revne Peberrod i, til den bliver skarp nok. Denne Sauce bruges til kold Lax og Gjedder. Somme bruger den endog til varm Lax.

Rørt Smør.

Egentlig er dette blot Smør, der røres stærkt paa Ilden med en Draabe Vand, til det bliver tykt; det smager bedst til Asparges, Spidskaal m. m.; men det er kostbart og har den Ulempe, at det gjerne vil gaa over til smeltet Smør paa en varm Tallerken. Man kan derfor bruge en anden Maade. Det er at tage ligemeget Smør og sød Fløde, indgnide en halv Theske Corn Starch i Smørret, hælde Fløden paa i en lille Gryde, og røre deri til det koger. Det bruges til mange Fiskesorter.

Hvid Fiskesauce.

En Theske Corn Starch indgnides i et godt Stykke Smør; dette kommes i en stor Kop affiet stærk Fiskekraft og

faar et Opkog. 2 a 3 Æggeblommer pidskes og røres i Saucen, der løftes af Ilden, medens dette sker. Naar den vil til at koge igjen, hældes et Par Skeer Madeira eller anden Vin deri. Den pidskes godt, til den hældes op. Noget Muskatblomme kommes i, og Salt, hvis det behøves.

Sennep.

Ganske lidt kogende Vand hældes over 3 Spiseskeer Sennep. Dertil føies en Saltske Salt, en Spiseske Oliven-Olie, rørt sagte i, og en Theskefuld Sukker; tilsidst røres en godt pidsket Æggeblomme deri og Eddike efter Smag. Den bør laves Dagen før den bruges.

Simpel Sennep.

Sennep udrøres i Eddike, og Sukker tilsættes efter Smag.

Mayonnaise-Sauce.

To raa Æggeblommer (ikke det ringeste Hvide maa følge med) og 1½ Sennepske udrørt Sennep pidskes sammen; derpaa tilføies draabevis en lille Skefuld af den bedste Salat-Olie, idet man rører uafbrudt, indtil Fadet eller Koppen kan vendes uden at man spilder. Da tilføies en Spiseske Eddike, og ganske lidt Cayenne samt en halv Theske Salt. Der røres stærkt, indtil det er let farvet. — Det bruges til Hummer, grøn Salat eller Fisk.

Til Kjødretter.

Stege Sauce.

Panden gjøres hed, førend Smørret kommes derpaa. Naar dette er brunt, røres først noget Sky eller Soya deri,

derefter løftes Panden af, og et Stykke koldt Smør røres stærkt deri, for at det kan blive jævnt. Naar det er til Vildt eller til Kalvesteg, kan der kommes lidt god sur eller sød Fløde eller Kjernemelk deri istedetfor det kolde Smør. Panden løftes af, medens Fløden røres deri, og sættes paa Ilden igjen, for at faa et lidet Opkog under stadig Omrøren.

Sky Sauce.

Man tager saa megen Sky fra Stegen, som muligt. Det sker paa den Maade, at man øser Alt op af Bradepanden eller Gryden, naar Saucen er bleven kraftig, kommer et lille Stykke nyt Smør i igjen, og naar den opøste Sauce har staaet en Stund, skummer man alt Fedt af den, og kommer paa Stegen igjen, saa at man kun beholder Kraften tilbage. Denne kommes i en Pande med en Del finhakket Charlotløg, der koges vel. Naar den skal anrettes, løftes Panden af Ilden, og man rører et godt Stykke koldt Smør deri; dette gjør Saucen jævn, og med lidt Soya gives den Kulør; man kan ogsaa komme Strimler af Asier og lidt af Saften i. Denne er god til alle Stege.

Rödvins-Sauce til Steg.

Man bruner et Stykke Smør i en Stegepande, men ikke for stærkt, kommer deri 2 Skeer Hvedemel og gnider det ud med Bagen af en Træske; man maa vedblive at flytte det fra et Sted i Panden til et andet, for at det ikke skal hvile saa længe paa noget Sted, at det kan brændes. Ilden maa ikke brænde for stærkt under Panden. Naar det nu har faaet en smuk brun Kulør, opspædes det lidt efter lidt med Kraftsuppe og Sky af Stegen; Kraften behøver ikke at være meget stærk, naar man har Sky. Naar denne er saaledes opblandet nogle Gange, men endnu for tyk, kommer man Rødvin deri, til den

bliver passende tynd; ligeledes hakket Løg, hakkede Anschovis, lidt udrørt Sennep, Sauce af syltede Østers efter Behag og lidt Peber; alt dette koges vel op, og saa sies det. Man kommer atter Saucen i Panden, for at varme den, og har lidt Soya deri. Hvis den Stegepande, man har, kun er af Jern og ikke vel blandet med Staal, saa bør man ikke have Vinen i Panden, men naar Saucen er opspædet med Kraft, kommes den i en lille fortinnet Kobberpande eller glaseret Gryde, og siden tillaves den der. Denne Sauce passer til Oxesteg, og kan ogsaa bruges til Faaresteg. Til Gaas, And og Skinkesteg tages mere Sennep.

Brun Flöde-Sauce.

Man tager lige meget Smør og tyk sur Fløde. Smørret brunes i en Pande og en Theske Mel brunes deri; dette opspædes med et Par Skeer Sky. Naar dette koger, kommes Fløden i, og der røres stærkt, til Saucen koger. Har man ingen Sky, da tages heller ikke Mel, men da maa Fløden være god. Skulde det hænde, at den vilde skille sig ad, da tages lidt mere Fløde, og da den deraf vil blive for hvid, afhjælpes det ved Soya. Denne Sauce er til Kalve- og Fuglesteg og kan til Nød bruges til Faare- og Oxesteg. Til Fuglesteg bør man undgaa Soya.

Sauce til Grydesteg.

Den almindelige Sauce er vel den, der danner sig selv i Gryden, naar man indgnider Stegen vel, før den kommer i det brune Smør, og kommer hele Stykker af Ingefær, hele Peberkorn og hel Løg i, der afsies; men nogle ynde sur og sød Sauce, og da kommes mindre Mel paa Stegen; man laver da en lille brunet Jævning som til Rødvins-Sauce,

opspæder den med Kraften og kommer Sukker og Eddike deri; da bruges hverken Løg eller Krydderier, kun lidt Ingefær.

Röd Sauce.

Man bruger ogsaa her Smør og Mel, som til Rødvins-Sauce, og opspæder med Kjødkraft. Naar Melet er vel brunet, og man har havt en Gang Suppe i, tages et Par Skeer Puddersukker, der udgnides i det Øvrige; derpaa noget mere Kraft, og tilsidst rød Saft af Cranbær. Denne Sauce bruges til grilleret Kjød.

Tomato Sauce.

I en tyk Saucepande eller Kasserolle kommes 1 Pint Tomatoes, en Unze Gulerod og ligesaa meget Løg skaaret i Skiver, endvidere en Unze salt Flesk skaaret i smaa Stykker, en lille Visk, fire Nelliker, en Theske Salt, en kvart Theske Peber og en Gill Suppe, Sky eller Vand; det koges langsomt en Time og gnides derpaa gjennem en Sigte med en Træske.

Spansk Sauce.

En Unze røget Skinke skaaret i smaa Stykker paa ½ Tommes Størrelse steges i 1 Unze Fedt. Saasnart det er brunt, tilføies 2 Unzer Gulerod skaaret i Skiver og ligesaa meget Løg, ligeledes skaaret i Skiver. 2 Unzer tørt Mel røres i og brunes; derefter kommes en Kvart Bouillon i; hvis man ikke har det, da en Kvart Vand og ½ Pund fint hakket Kjød. Det krydres med en Theske Salt, lidt Peber og en Visk; det koges langsomt en Timestid, og skummes behørigt; derefter sies det og en Gill Vin kan føies til. Denne Sauce kan holde sig over en Uge paa et koldt Sted og bruges til alslags mørkt Kjød, Vildt eller stegt Fisk.

Selleri-Sauce for kogt Fugl eller Kalkun.

To Spiseskeer Mel blandes med en Thekop fuld af Smør. 1 Pint kogende Melk haves beredt; Melet og Smørret røres i Melken. 3 Sellerihoveder skaarne i smaa Stykker koges i Vand, hvilket sies af; derpaa kommes Sellerierne i Melken og det sættes over Ilden for 5 a 10 Minutter, idet man bestandig rører i det.

Hvid Sauce til Höns, Kalve- og Lammekjød.

1 Pint Fløde koges ganske sagte med lidt stødt Peber, helst hvidt, og Skallen af en lille halv Citron; naar det har kogt lidt, sættes en Jævning paa af 2 a 3 Unzer Smør (eftersom Fløden er tyk), der er rørt med en Spiseske Mel; det røres stadigt, til det er blevet tykt, og fortyndes da med Bouillon, indtil Saucen har erholdt en passende Tykkelse. Naar den hældes op, trykkes Saften af en halv Citron deri. Der kan bruges god Melk istedetfor Fløde, men da tages mere Smør. Istedetfor Citronskal og Saft kan der koges saa megen kraftig Sky eller god Soya i Saucen, at den faar en rødlig Farve. Til 8 a 9 Personer.

Østers-Sauce.

Skjægget tages af Østersene, koges ganske kort i lidt Vand eller tynd Suppe og afsies. Et Stykke Smør smeltes, deri røres Melet, og det fortyndes med den afsiede Suppe, tilligemed hvid Vin, lidt Citronsaft, Salt, Muskatblomme og saa megen Kjødsuppe, at det bliver tilpas tykt. Østersene kommes paa tilsidst, og maa ikke koges, men kun blive hede. Der kan kommes ganske smaa Fiskeboller paa, hvilke maa koges i Suppen, førend den bruges til Saucen. Der kan ogsaa kommes kogte og pillede Kastanier deri tilligemed Østersene. Den legeres med lidt Æggeblomme.

Sauce til Vildt.

Man sætter Fløde, koldt Smør og noget god Sky sammen paa Ilden og rører deri, indtil det koger og er bleven jævnt.

Hvid Sauce.

Til 1 Kvart Bouillon tages en Ske godt Hvedemel, som udrøres i et Stykke Smør; dette maa først smeltes i en Gryde, og naar det begynder at ville koge, kommes Melet i og udgnides; det maa aldeles ikke blive brunt, og det opspædes lidt efter lidt med Kraften. Herpaa kommes Muskatblomme, Cayenne, hvide Rødder, smaa Kjødboller, og ellers, hvad man har af syltede Østers, Kapers eller Asier. Er det til Kyllinger, Kalkuner eller Kalvebryst, da er det ogsaa godt at pidske en Ske sød Fløde i Saucen, naar den skal anrettes; men til Gjæs og Ænder passer det ikke. Man har Saucen lidt skarpere af Cayenne til disse, og bruger ikke Østers paa. Vil man lave den hvide Sauce til Gjæs sur og sød, da gjøres den ikke saa skarp, og man kommer kun hvide Rødder og Æbler paa. Nogle bruge herpaa skaarne Mandler og Korender.

Til Buddinger o. A.

Sød Sauce.

Man tager rød Saft, helst Hindbær med lidt Kirsebær, Vand og Sukker efter Smag. Til 1 Pint heraf tages 1 Ske Corn Starch, der udrøres i koldt Vand og kommes i Saften, naar den koger; man kan heri komme Sylteтøi eller Rosiner, ogsaa skaarne Mandler; disse sidste Ting koges i Saften,

før Jævningen kommer i. Syltetøiet kommes i, efterat den er kogt, og maa ikke koge. Saadan Sauce bruges til de fleste Buddinger.

Hvid sød Sauce.

Hertil tages Gammelvin blandet med Vand og Sukker. Til 1 Pint heraf bruges Salt og reven Skal af en halv Citron; det jævnes med 1 Theske Corn Starch, og naar den skal anrettes, kommes deri 3 velslagne Æggeblommer, fortyndede med lidt kold Vin. Den bruges varm helst til Brødbudding og Kartoffelbudding, men kan ogsaa anvendes til andre, om man saa synes.

Creme Sauce.

1 Kvart god sød Fløde koges med 7 Unzer Sukker og lidt Vanille; den jævnes med 8 velslagne Æggeblommer, og maa pidskes godt. Naar den er kold, kommes deri pidsket Flødeskum, omtrent 5 a 6 Skeer, der røres sagte i og bør ses ovenpaa. Denne Sauce bruges kold til Rødvinsbudding, Citronbudding, Fromage og flere lignende Ting. Den bruges ogsaa til Blanc-Manger; men da blandes den med dobbelt saa meget Flødeskum.

Æble Sauce.

Æblerne skjæres istykker og koges derpaa i Vand tilligemed nogle stødte søde Mandler; derefter gnides de gjennem et Dørslag, sættes atter paa med lidt Citronsaft og Skal, Sukker og lidt Corn Starch, udrørt i Vand, og koges ganske kort.

Citron Sauce.

Saften udpresses af en Citron og Skallen rives. 1 Unze Smør sættes over Ilden og blandes med 1 Unze

Sukker, til det koger. Derpaa røres i ½ Pint kogende Vand, 1 Unze Sukker, Citronskallen og Saften. Saucen serveres til Buddinger. Den maa ikke koge, efter at Citronen er kommen i, da den ellers vil blive bitter.

Jelly Sauce.

1 Unze Sukker og et Par Theskefulde Ribs-Gelé smeltes over Ilden i 1 Pint kogende Vand, hvorefter ½ Theskefuld Corn-Starch opløst i ½ Kop koldt Vand røres i. Saasnart det koger op, er det færdigt.

Gemyser.

Anm. 1. Jo friskere alleslags Grønsager ere, des sundere, og friske er de, naar de briste eller lade sig knække; lade de sig bøie uden at briste, er de ikke længer friske. De fleste af dem kunne „opfriskes" ved at stænkes med koldt Vand og stilles paa et kjøligt, mørkt Sted. Rent Vand, der tillige er blødt, er bedst at koge dem i; er Vandet haardt, kan man hjælpe derpaa ved Tilsætning af lidt Soda. Frisk fra Pumpen eller Vandhanen bør det altid være. Man kommer Salt i Vandet, naar man vil koge grønne Vegetabilier, og kommer disse i, først naar Vandet koger op; til en Gallon Vand regnes en toppet Spiseskefuld Salt.

Anm. 2. Som alt anført, bliver stuvet Grønt, der først skal koges, bedst, naar det koges ved Damp. Ellers koges det i ikke mere Vand end nødvendigt.

Spinat.

Stilkene pilles af Spinaten og den koges indtil den er mør, da trykkes Vandet rent af i en Sigte, og den hakkes fin med ganske lidt Mel, kommes i det Kar, hvori den skal stuves, med lidt Muskatblomme, udtværes godt og fortyndes lidt efter lidt med saamegen Fløde, Melk eller Suppe, at den bliver som en tynd Grød. Den koges nu kort, og tilsidst kommes Smør og Salt deri. Den serveres med forlorne eller overskaarne, haardkogte Æg omkring.

Greens.

Gode Greens faar man af følgende Planter: Toppen af Rødbeder, Cikorie, Kodriver (cowslips), Løvetand, Skreppe, Toppen af Peberrod, Turnips (Kjæmperoer) og mange andre. Løvetand især er sundt, idet det renser Blodet.

De bør altid koges i Vand med Salt i, hvortil man føier lidt Soda. Først bør de dog grundigt renses i flere Hold koldt Vand, efterat Rødderne, tørre Stilke o. lign. er fjernet. Saasnart de er møre, bør det kogende Vand heldes fra, hvorpaa de tørres i en Si, idet man presser Vandet af dem med en Træske eller lign.

Blomkaal

bliver især deleshed god ved at koges ved Damp. Den maa renses meget godt for de smaa Blade, der sidder imellem Knopperne. Stokkene skjæres bort rundt de yderste Blade. Blomkaal er tilbøielig til at blive rødlig, naar den koges, og for at undgaa dette, kan man indbinde den i et Stykke hvidt Tøi, hvad enten den koges i Vand eller ved Damp. Ligeledes bør man lægge den i koldt Vand efterhaanden som den renses før Kogningen, ogsaa af Hensyn til Farven. Blomkaal bør

være saa hel, som man kan faa den, men ganske hel kan man sjeldent have den, da den skal renses saa meget. Nogle koge Kaalen i halv Melk og halvt Vand og spise den med rørt Smør, men det Almindeligste er at stuve den, og da gjør det ikke saa noie, om den gaar i flere Stykker. Man udgnider et Par toppede Theskeer Mel i en stor Skefuld Smør, kommer herpaa saamegen Melk eller Flode, at det bliver en tyk, jævn Sauce og lader Kaalen faa et Opkog heri med Muskatblomme, et Stykke Sukker og tilsidst lidt Salt.

Man kan ogsaa smelte et godt Stykke Smør over Ilden og røre lidt Muskatblomme i, hvorefter det hældes over Kaalen, naar den anrettes.

Syrer.

De groveste Stilke rives af Syrerne og de koges i knapt Vand, hvis de ikke er meget sure, thi da maa man tage rundeligt Vand, hvoraf noget afhældes, førend de er kogt nok. Naar de er møre, hældes Vandet fra, og de gnides gjennem et Dørslag og sættes paa Ilden med et godt Stykke Smør, Sukker efter Behag og ganske lidt Salt.

De kan ogsaa, naar de er gnedne gjennem Dørslaget, sættes paa Ilden med lidt Bouillon, Smør og Salt og, naar de har kogt noget, legeres med Æggeblomme. Denne Maade at tillave Syrer paa, er den sundeste, men de Fleste holder mere af at faa dem tillavede med Sukker.

Der er endnu en Maade at tilberede Syrer paa, som vi ikke har prøvet, men som vi hører skal være meget yndet i Norge. Syren nedlægges da raa i Gryden, med Smør paa Bunden og mellem hvert Lag; intet Vand kommes paa; den koger, langsomt under lukket Laag, og naar den er mør, tillaves den med Sukker efter Smag. Nogle pleier, til denne Slags Syrer, at lægge hele Tvebakker ned i Syren,

naar denne er færdig, lade dem staa en Stund, til de er gjennemtrukne af Smørret og lægge dem under Syren paa Fadet, naar den serveres.

Stuvede Gulerødder.

Gulerødderne skrabes, skjæres i Skiver og lægges i kogende Vand, hvor de koger, indtil de er saa møre, at man kan gnide dem igjennem et Dørslag med en Træske. Derefter sættes de igjen over Ilden med et Stykke Smør og Sukker, og faar et lille Opkog; ved Anretningen drysses hakket Persille over. Nogle lide Eddike til denne Anretning.

Italiensk Salat.

1 Pint grønne Ærter pilles. Af et lille Bundt Asparges bruges Hovederne. 1 Pint Snittebønner skjæres i forskjellige Former. For et Par Cent Gulerødder og Pastinakrødder renses og skjæres i Stykker paa en Tomme i Gjennemsnit, et ganske lille Blomkaalshoved skjæres ud i smaa Grene; alle disse Ting koges og lægges dernæst i koldt Vand for ikke at tabe deres Farve. En stor Rødbede vadskes og koges uden at bryde Skindet eller skjære Toppen og Roden af; naar den er mør, pilles den og skjæres ligesom Gulerødderne. Alle Grøntsagerne arrangeres dernæst paa et Fad og tillaves med 1 Spiseske Salatolie, 1 do. Eddike, 1 Theske Salt og lidt Peber.

Snittebønner. Nr. 1.

Bønnerne kommes i kogende Vand og koges uden Laag, til de er møre; da ryste Vandet af dem og de sættes atter over Ilden med 1 Unze Smør, 1 Spiseskefuld hakket

Persille, 1 Theskefuld hakket Løg og lidt Salt og Peber; de serveres varme.

Snittebønner. Nr. 2.

Den gule saakaldte "Butter-Bean" er den mest yndede. De kommes i kogende Vand og koges fuldstændig møre. Vandet rystes af dem, og de faar et lidet Opkog i lidt Melk samt Smør, Salt og Peber.

Stuvede Tomatoes. Nr. 1.

Modne Tomatoes lægges i varmt Vand og skrælles; derpaa skjæres de op og koges møre, hvorefter de krydres med Smør, Peber og Salt.

Stuvede Tomatoes. Nr. 2.

Tomaterne lægges i varmt Vand og skrælles; derefter skjæres de smaat, koges møre i knapt Vand, og Sukker kommes i efter Smag.

Stegt Egge-Plante.

Planten skjæres i Skiver mindst ½ Tomme tykke; hvert Stykke renses og lægges i Salt og Vand, idet man lægger en Tallerken øverst for at holde dem under Lagen; man lader dem staa en Time eller mere. Hver Skive tørres da, dyppes i pidskede Æg og Brødkrummer og steges i Smør eller Fedt, til de er gjennemstegte og brune.

Stuvede Egge-Planter.

De lægges i koldt Vand med lidt Salt, og koges indtil de kan skjæres igjennem med Siden af en Gaffel; Vandet skiftes en Gang. De pilles, knuses og varmes i salt Vand, Peber og Smør.

Snittebønner. (Paa Dansk).

Med Siden af en Kniv tager man fat i Stilken og kan da trække en lang Traad af lige op til Spidsen af Bønnen. Dette kaldes at revle Bønnerne. Derefter snittes de paaskraa, ganske fine; de koges møre i Vand uden Salt, hvorpaa de trykkes tørre i en Sigte. De bør ikke koge mere end lige møre, thi de maa ikke gaa itu. Man smelter Smør, rører Hvedemel i og spæder det med Fløde eller Melk og lader det koge til en jævn Sauce, hvorefter Snittebønnerne faar et Opkog heri med lidt hakket Persille, et Stykke Sukker, lidt Muskatblomme og tilsidst Salt. En god Skefuld Smør, en halv Ske Hvedemel og en lille Pint Fløde er omtrent passende til en dyb Tallerken fuld af haardt aftrykkede Bønner.

Ved de fleste saadanne stuvede Grøntsager er anført Muskatblomme, fordi det er det almindeligst yndede Kryderi til Sligt; men om Nogen ikke skulde lide det, kan det jo undværes alle Steder.

Slik-Asparges.

Aspargserne skrabes meget godt, medens de er raa og lægges i koldt Vand, eftersom de skrabes; Toppen eller Hovedet skrabes ikke, derfor holder man i det og skraber nedover. Det er bedst at koge store og smaa hver for sig, thi de store behøver længere Kog. Man binder dem da i Bundter og koger dem i Salt og Vand. De spises med rørt Smør til.

Stuvede Asparges og nye Gulerødder.

Begge Dele skrabes, man skjærer dem i korte Stykker og koger dem møre i halv Vand, halv Bouillon; af Aspargserne koges ikke mere, end hvad der er mørt. Aspargser her i Landet er i det Hele taget ikke gode, og man maa næsten altid skjære et Stykke af det Haardeste bort. Hovederne bli-

ver hurtigere møre end det Andet og bør derfor kommes senere paa. De koges ikke i mere Vand og Bouillon, end der behøves til Saucen. Naar de er møre, sættes en Jævning paa af Smør og Mel samt lidt Salt.

Man kan stuve begge Dele hver for sig paa samme Maade, og da kommes lidt Persille paa Gulerødderne og Muskatblomme paa Aspargserne.

Hvideroer

skrælles, skjæres istykker, koges møre ved Damp eller i Vand og afsies; der smeltes Smør, hvori kommes Mel, Fløde eller Melk, som koges til en jævn Sauce, hvori Roerne kommes tilligemed hakket Persille, et lille Stykke Sukker og tilsidst Salt. Man kan ogsaa koge Roerne med lidt Bouillon og lidt Vand. Naar de er møre, sættes en Jævning af Smør og Mel derpaa tilligemed hakket Persille.

Grønne Ærter.

Er Ærterne kogte ved Damp, da kommes de, naar de er møre, paa Fadet, hvor de røres med et godt Stykke Smør og lidt Salt. Bruger man ikke Damp, kan de koges med Sukker og ganske lidt Vand, indtil de er møre; da røres et godt Stykke Smør deri, og de anrettes strax. Man kan ogsaa koge dem møre i lidt mere Vand og komme en Jævning af rigeligt Smør og lidt Mel derpaa tilligemed hakket Persille, Salt og lidt Sukker.

Hvidkaal

tillaves ligesom Blomkaal, skjæres i 4 Dele før Kogningen, og naar de skal stuves, skjæres de igjen i mindre Stykker og holdes varme, medens Saucen laves. Et godt Stykke Smør røres med lidt Muskatblomme over Ilden og serveres i en

Sauceskaal eller hældes over Kaalen, naar den anrettes. Man kan ogsaa røre Mel i smeltet Smør, omtrent 1 Unze Mel i 2 Unzer Smør, opspæde det med Bouillon og give Kaalen et lille Opkog deri tilligemed Salt og Muskatblomme.

Man kan stuve Kaalen i Melk, da smeltes lidt Smør, hvori udrøres Mel, Fløde eller Melk, og det koges jævnt. Heri faar da Kaalen et lille Opkog med et Stykke Sukker og tilsidst Salt. I Alt, hvor der er Melk, kommes sidst Salt og helst efter at det er taget af Ilden.

Grøn Langkaal.

De inderste og fineste Blade af Grønkaalen koges næsten møre i lidt Vand med lidt Soda i; dette hældes bort, og der kommes lidt Bouillon, noget Smør, — det halve kan være Fedt af nykogt Suppe, — Muskatblomme og lidt Salt derpaa, hvormed den koges mør. Kogte Kastanier eller i Mangel deraf brunede Kartofler kan lægges ovenpaa Kaalen.

Brunet Hvidkaal.

Et godt Stykke Smør brunes, og Sukker udrøres deri; Kaalen maa skjæres ganske smaat og koges deri ved jævn Ild under lukket Laag, indtil den er mør, da kommes Salt paa. Det er godt, hvis man har det, da at udrøre lidt Sky i Kaalen, naar den er færdig.

Kogt Hovedkaal kan ogsaa brunes.

Rødkaal.

De yderste Blade og Stokkene tages bort af Rødkaalen, som skjæres i fine Strimler og sættes paa Ilden med noget Eddike, hvoraf den bliver rød, og koger med Laag paa over jævn Ild. Bliver Kaalen tør, da kommes mere Eddike eller

Suppe derpaa, men ikke mere, end at den gjør Kaalen fugtig. Førend den er mør, kommes Smør eller Fedt af nykogt Suppe derpaa, og tilsidst Sukker, lidt Kirsebær- eller Ribs-saft og Salt.

Kartofler.

Der er saa mange Maader at koge og behandle Kartofler paa og Meningerne om, hvilken der er den bedste, er saa forskjellige at man kan overlade til Enhver selv at bedømme det. Imidlertid er det sikkert, at den mest økonomiske Maade er at koge Kartoflerne med Skallen paa; vi synes ogsaa de smager bedst paa den Maade. De sættes da paa Ilden i saa meget Vand at det staar over dem, Salt kommes i og de koger uafbrudt til de er møre, da ryste Vandet fra, Salt drysses paa og Gryden ryste godt, saa Saltet kommer omkring, derpaa sættes Gryden en halv Snes Minuter bag paa Ovnen uden Laag, saa de kan dampe af og blive tørre. Det er bedst at de derefter spises strax, men hvis man er nødt til at vente, da kan de, efterhaanden som de pilles, lægges i hedt Vand med meget Salt i; de tildækkes og sættes bag paa Ovnen og paa denne Maade kan de holdes gode i et Par Timer.

Er det meget store Kartofler, da kan man skrælle dem raa og enten koge dem hele eller skjære dem midt over; efterhaanden som de skrælles maa de lægges i koldt Vand, for ikke at blive mørke. De koges og afdampes ligesom de forrige.

Bagte Kartofler.

Hertil udvælges smaa og ligestore Kartofler; de vadskes godt i koldt Vand og renses med en stiv lille Børste, som man har til dette og lignende Brug; derpaa lægges de i en hed Ovn, der hurtig vil bage dem; de er færdig i fra 20 til 35

Minuter efter deres Størrelse og Modenhed; de er nok, naar de giver efter let, naar man trykker dem imellem Fingrene. De maa anrettes i samme Øieblik de er færdige og bør aldrig tildækkes; hvis de staar efter at de er færdige, vil de blive tunge, og hvis de tildækkes, bliver de vandede. De spises med koldt Smør og Salt.

Kartoffelbrei. (Mashed potatoes).

Kartofler skrælles raa, skjæres i Skiver og sættes paa Ilden med saa meget Suppe eller Melk, at det staar lige med Kartoflerne. Heri koges de, indtil de er fuldkommen gjennemkogte, udtværes og gnides gjennem et Dørslag. Breien koges atter lidt med Smør, Salt, og hvis den er for tyk, med mere Suppe eller Melk. Kogte Kartofler kunne rives, de behøve da ikke at gnides gjennem Dørslaget. Istedetfor Suppe kan tages Vand, men da maa der bruges mere Smør.

Duchesse Potatoes.

Kartoflerne koges og mases gjennem en grov Sigte; derefter blandes de med et Stykke Smør, Salt, ganske lidt hvid Peber, lidt revet Muskatnød og to Æggeblommer. Deigen lægges ud paa en Plade og dannes med en Kniv i smaa Kager to Tommer lange og en Tomme brede; de lægges derefter paa en smurt Plade, smøres ovenpaa med Æggehvide og staar i Ovnen til de er gulbrune. Ovnen maa ikke være meget varm.

Julienne Potatoes.

Kartoflerne skrælles, skjæres i tynde Skiver og lægges i vel saltet, koldt Vand i det mindste en Time. Da vadskes de godt i flere Vand, og tørres i et rent Klæde. De steges

gulbrune i hedt Fedt, lægges derefter paa graat Papir for at fries fra Fedt og serveres hede.

Dette er en fransk Ret, der er bleven brugelig her i Landet, men er neppe af de sundeste.

Potato Croquettes.

1 Kvart Kartofler skrælles og koges paa sædvanlig Vis. Dernæst gnides de gjennem et fint Dørslag og røres med 2 Æggeblommer, lidt Smør, Salt, lidt hvidt Peber og Muskatnød. Et tykt Lag Brødkrummer udbredes paa Bordet og et Æg pidskes med en Skefuld Vand. Man dypper Hænderne i koldt Vand og former Deigen ligesom Propper, som dyppes i Ægget og rulles i Brødkrummerne; derefter steges de gulbrune i Fedt eller smeltet Smør og serveres omkring stegte Høns eller andet Kjød.

Kartoffel-Kager.

Hertil pleier man at bruge Kartofler, som resterer fra forrige Dag; de rives og røres med et Par Æg, lidt Salt og Muskatblomme, samt, hvis det er nødvendigt til at jævne dem, lidt Melk; derpaa steges de i brunet Smør enten i flade Kager eller som Frikadeller. De skal være smukke, lysebrune og spises med alslags Syltetøi eller kogte Frugter til.

Dette er en meget velsmagende Maade at anvende tilovers blevne kogte Kartofler paa.

Stuvede Kartofler.

Der smeltes Smør, hvori kommes Mel, Melk eller Bouillon; naar dette har kogt, indtil det er jevnt, gives de kogte og pillede Kartofler et Opkog deri tilligemed Muskatblomme, Peber og Persille. Salt kommes i tilsidst. De

pillede Kartofler kan ogsaa sættes paa Ilden med Melk eller tynd Suppe og koge, indtil Saucen er bleven jevn, da røres Smør, Krydderier og Salt deri.

Brunede Kartofler.

Et Stykke Smør brunes paa Panden, deri røres Puddersukker eller Sirup og kogte og pillede Kartofler skjæres i Stykker og koges langsomt deri, til de er brune.

Maccaroni.

Den brækkes i temmelig lange Stykker og bør koges i Bouillon, der ikke behøver at være meget stærk. Der skal ikke være mere Suppe paa, end man kan tænke sig passende til at den vil koge ind. Naar man tager en af dem op med Kanten af en Gaffel og den derved gaar midt over, saa er de færdige. Derpaa røres lidt koldt Smør i dem, indtil Smørret er smeltet. De maa anrettes strax og spises med reven skarp Ost, og, hvis man synes det, smeltet Smør.

Maccaroni paa Neapolitansk.

Man lader Maccaroni koge i Vand eller tynd Bouillon, til de næsten er ganske kogte. Derpaa afhældes Vandet til der kun er lidt tilbage, hvormed de kan staa og trække sig.

I en anden Gryde koges finskaaren og udvandet Skinke og Kjød i tynd Bouillon, til det er vel kogt. Saa optages det af Saucen, og derpaa nedlægges Alt i et dybt Blikfad, saaledes at man først lægger et Lag Maccaroni, og overstrør dem med reven Parmesanost, derpaa et tyndt Lag af Skinken, saa Maccaroni med Ost og saa Kjød og Skinke, og saalænge man har Noget, vedbliver man saaledes; men det Sidste maa være Ost. Derpaa sættes Fadet ind i en varm Stegeovn

omtrent 10 Minutter, d. v. s. til det er vel varmt og har faaet en gulbrun Farve ovenpaa. Det serveres varmt.

Røræg (Scrambled Eggs).

8 Æg pidskes godt, først alene, derpaa med 8 smaa Spiseskeer Fløde eller god Melk; derefter kommes det i Gryden eller Stegepanden med en Unze Smør og lidt Salt. Det smager godt at komme lidt finthakket Peterssille i; der maa ikke være Ueild og man rører ikke, men skraber uophørligt fra Bunden med en Træske; rører man rundt, vil Stykkerne gaa itu og det er ikke Meningen. Naar man finder dem passende stive, tages de af Ilden. De maa ikke være for haarde. Man kan komme kogte Aspargeshoveder deri. Man regner 3 Æg til hver Person.

Kogte Svedsker.

Hertil udvælges de største og bedste Svedsker. De koges i knapt Vand til de er møre; da kommes Citronsaft og Skal, Sukker og ganske lidt Smør derpaa. Stenene kan udtages, naar Svedskerne er kogte. Man kan nøies med alene at komme Sukker derpaa.

Rhabarberstilke.

De skrælles omhyggeligt ligesom til Grød, skjæres i smaa Stykker og lægges et Par Timer i koldt Vand. Derefter sættes de paa Ilden i nyt Vand og hvis Stilkene er meget sure maa der være saameget, at det Halve kan hældes fra, naar Stilkene har kogt til de begynder at gaa itu. Derefter gnides de ud med Sukker og lidt Kanel. Der kan sættes en Jævning paa af en ubetydelig Smule Corn-Starch, udrørt i lidt koldt Vand, men dette kan ogsaa undgaaes, naar man blot ikke har for meget Vand paa.

Grøn Salat til Steg, No. 1.

Salathoveder pilles, saa ingen daarlige Blade findes paa dem; de vadskes godt og skjæres i 7 a 8 Dele. Hvidt Sukker udgnides i haardkogte Æggeblommer, og lidt Eddike i Vand kommes paa, Salaten kommes paa og det maa staa noget, førend det bruges.

Salat No. 2.

2 Theskefulde Sennep og 2 haardkogte Æggeblommer udgnides i 2 Spiseskefulde Olie; deri kommes Eddike, Peber og en Smule Salt. Salaten behandles ligesom før.

Agurkesalat.

Store, grønne Agurker skrælles og skjæres i saa tynde Skiver, som det er muligt. Derpaa lægges de paa en Tallerken med dygtigt grovt Salt imellem og en Presse lægges over dem, hvormed de staar nogle Timer, da aftrykkes de haardt imellem Hænderne, saa intet Saltvand følger med; de lægges i Fadet, og Eddike og Peber kommes paa. Hvis man maa lave dem umiddelbart før Maaltidet, da kan man drysse Salt paa Skiverne, lægge dem imellem to dybe Tallerkener og ryste dem stærkt, saa Saltet kommer omkring, dernæst aftrykkes og tillaves de.

Green Corn.

Naar de er pillede, lægges de i kogende Vand med Salt i og koges møre omtrent i ½ Time. Spises med smeltet Smør.

Stuvet Corn.

Hylstrene tages af og Kornene rives af og koges møre; derefter stuves de i sød Melk, og en Jævning sættes paa af Mel og Smør; lidt Salt tilsidst.

Jordbær,

Hindbær, saavelsom Æbler, Pærer og alle Slags Frugter kan om Sommeren koges i ganske lidt Vand med Sukker og en ubetydelig Jævning af Corn-Starch. Pærer og Æbler skrælles og skjæres i Stykker. Kjernehusene udtages. Paa Kirsebær kommes lidt hele Nelliker og der bruges ingen Jævning.

Buddinger.

Almindelige Bemærkninger.

Med Hensyn til Buddinger, Pies o. s. v. gjør man vel i at mærke sig Følgende:

Melet bør være af bedste Sort og — hvor ikke anderledes udtrykkelig bemærkes — Hvedemel; det bør være fuldkommen tørt, mindst tre Maaneder gammelt; er det klamt, omend nok saa lidet, giver det en tung Ret.

Smørret bør — hvis man ikke har det friskkjærnet — befries fra Saltet og vrides dygtigt i et Klæde for at alt Vandet eller Kjærnemelken kan udskilles, da dette vilde gjøre Buddingen tung.

Hvor Lard benyttes, bør det være fuldkommen friskt og uden mindste ubehagelige Lugt. Det samme gjælder om Nyrefedt, kort sagt: alle Ingredientser bør være friske og gode; en eneste selv i ringe Grad bedærvet vil tage Velsmagen fra det Hele.

Rosiner og tørret Frugt til Buddinger bør omhyggeligt renses ved at alt Uvedkommende frapilles; Korender bør skylles vel, presses i et Klæde og tørres ved Ilden, hvorpaa alle urene Partikler frapilles.

1. Varme Buddinger.

Formen til varme Buddinger smøres med Smør og strøes med stødt Brød. En Buddingform maa have to lige udstaaende Ører, og naar Buddingen fyldes i, maa der altid mangle 2 a 3 Tommer, for at Buddingen kan faa Plads til at hæves. Formen sættes i et Kar med kogende Vand; Karret maa være saa høit, at Formen ikke rører ved Bunden deraf, og saa rummeligt at der kan være tilstrækkeligt Vand rundt omkring den. Ilden maa vel vedligeholdes, at ikke Vandet skal gaa af Kog; skulde det være nødvendigt at spæde det, maa dette kun ske med kogende Vand.

De fleste Buddinger kan ogsaa bages i et Fad og vendes deri, men Kogningen er at foretrække.

Norsk Budding.

Rismel, Smør og hvidt Sukker, 5 Unzer af hvert, bages godt og opspædes lidt efter lidt med 1½ Pint tynd Fløde. Det opheldes og røres med 18 Æggeblommer, derefter med 4 Unzer søde, finstødte Mandler, blandet med 6 eller 8 bittre Mandler, 2 Unzer smaatskaaren Sukkat, ½ Stang stødt Vanille, 2 Unzer Korender, lidt hakket Citronskal og tilsidst de pidskede Hvider. Koges i 2½ Time. Spises med sød Sauce og er til 14 Personer.

Swiss Budding.

½ Pund Mel sigtes sammen med en toppet Theske Bage-Pulver og lige saa meget Salt; 4 Unzer eller 6 store Spiseskefulde „granulated" Sukker og 2 Spiseskefulde Smør gnides godt sammen; naar det er rørt, men ikke til Fløde, tilsøies Melet lidt efter lidt; der gjøres et Hul i Midten af Deigen og heri kommes et Æg, ½ Theskefuld Lemon-Extrakt og ½

Pint Melk; det blandes til en blød Deig, kommes i en Form, der er gnedet godt med Smør og strøet godt med Mel og koges i omtrent ¾ Time; den kan prøves med et stift Straa, som stikkes ned i den; hvis Intet hænger fast paa Straaet, er den færdig. Buddingen vendes af Formen og spises med Creme-Sauce.

Cream Rice Pudding.

Fire Unzer Ris vadskes godt i to Vand, kommes i en Form, der kan være af Ler, med 4½ Spiseskefulde Sukker og en Theskefuld Lemon-Extrakt; 3 Kvart Melk heldes derover og det sættes i en middelvarm Ovn for at bage i 1½ Time, eller indtil det er i en flødeagtig Tilstand.

Mel-Budding.

Otte Spiseskefulde Mel bages godt i 4 Spiseskeer Smør; 3 Gill Melk koges og heldes kogende deri lidt efter lidt; naar dette er bagt godt, tages det op og svales; 8 Æggeblommer, en Haandfuld Sukker, lidt Kardemomme og en lille Smule Salt røres rigtig godt deri ½ Timestid; sidst kommes de pidskede Hvider i. Koges i 2 Timer og spises med Frugt eller Vin-Sauce. Kan ikke bages.

Budding af Kjød og Fiske-Farce.

Farcen hertil udrøres lidt tyndere end til Boller. Den koges i et Par Timer, og spises med smeltet Smør.

Kartoffel-Budding med skarp Sauce.

Naar 2 Pund Kartofler er kogte, ikke for møre, skrælles de og rives med en let Haand (thi ingen Klumper maa være deri), derpaa bages de i ½ Pund Smør; naar det er bagt, røres deri 15 Æg og rigeligt Løg, Peber og Salt. Koges i 3 Timer og spises med kraftig brun Sauce.

Prindsesse-Budding.

En Kvart tyk, sur Fløde, der først pidskes lidt, faar et Opkog med en god Kop Sukker; 5 Spiseskefulde Smør smeltes, uden at afklares, og naar det begynder at koge, bages deri 6 Unzer Mel; dette opspædes lidt efter lidt med den kogende Fløde. Naar det er næsten koldt, kommes deri 20 Æggeblommer, der først er pidskede lidt, Kardemomme, Citronskal og lidt hakkede Mandler. De 20 Hvider pidskes stive og maa ikke røres i, før Buddingen med det samme skal i Formen. Den koger godt 2 Timer og er til 20 Personer. Selvfølgelig kan den laves i halv Størrelse. Spises med rød Sauce. 16 Æg gaar an til den, men da er den kun til 16 Personer.

Klipfiske-Budding.

Klipfisk lægges i Vand Aftenen før man vil bruge den, eller idetmindste om Morgenen; den koges mør og hakkes fin; til en dyb Tallerken fuld af hakket Fisk bruges 8 Æggeblommer. 8 Tvebakker udblødes i Melk, staar i nogen Tid tildækket og udgnides derpaa med Æggeblommerne og saamegen Melk, at det bliver af Tykkelse som almindelig Pandekagedeig; derpaa kommes ¼ Pund smeltet Smør i (Saltet holdes tilbage), en Kop vel rensede Korender, saa Fisken og tilsidst de stivt pidskede Hvider, hvorefter den strax heldes i den smurte Form og koges i 2 Timer. Den bliver ogsaa fortrinligt bagt i Ovnen i et Lerfad og er færdig i 3 Kvarter. Spises med smeltet eller rørt Smør med Peber i og er til 8 Personer.

Klipfiske-Budding med Kartofler.

½ Pund kogt, hakket Klipfisk og 3 Spiseskefulde kogte, revne Kartofler, 2 Spiseskeer Smør og lidt stødt Muskat-

blomme røres godt med 3 hele Æg, en Gill Fløde samt et Par Skefulde skyllede Rosiner; tilsidst en lille Theskefuld Bage-Pulver. Deigen ophældes i et smurt Lerfad og sættes strax i Ovnen. Spises med rørt eller smeltet Smør. Til 5 Personer.

Ægte engelsk Plum-Budding.

1 Pund Korender, 1 Pund Rosiner, hvoraf Stenene udtages, 1 Pund Mandler, skoldede og hakkede, 1 Pund hakket Nyretælle, 1 Pund Mel, 1 Pund stødt Brød, 1 Theske Kanél og Nelliker sammenblandet, Skaller af 2 Citroner og ½ Pint Rum æltes sammen. Derpaa kommes 12 godt slagne Æg deri. Den kan koges i en Serviet, der er vel bestrøet med Mel, og den koger i 4 a 5 Timer. Til Sauce bruges smeltet Smør med Sherry og Sukker i eller Brandy-Sauce.

Plum-Budding Nr. 2.

Et lille halvt Hvedebrød, ½ Pund efter Vægt, udblødes i Melk, efterat Skorpen er borttaget paa et Rivejern; Melken maa være kogende; naar det er godt gjennemtrukket, gnides det ud, og naar det er koldt, kommes derpaa 4 Spiseskeer sigtet Mel, 3 Spiseskeer pulveriseret Sukker, 3 Gill gammel Rum, 10 Æg (2 ad Gangen), 4 Unzer afskrællet og opskaaren Oxemarv, 2 Unzer finhakket Oxetalg, et Par Haandfulde gode Rosiner og en lille Haandfuld renvaskede Korender samt en halv Theskefuld grovt Salt. Koges i 2½ Time og spises for det meste med rød Sauce. Man hælder over Buddingen et Par Skefulde Rum og antænder den i det Samme, den anrettes.

Æble-Budding.

1½ Pund Æbler aftørres og koges i lidt Vand, Citronskal og Kanél, gnides derpaa gjennem et Dørslag og tillaves med Sukker, dog ikke for sødt. Et halvt Pund Hvedebrød rives og udrøres med Melk, ikke for tyndt; dernæst kommes i 2 Spiseskefulde afklaret Smør, 4 Æggeblommer, en god halv Kop Sukker, lidt bitre, skoldede og finthakkede Mandler, Kardemomme og Kanél. Naar dette er godt sammenrørt, kommes Æblegrøden deri og de pidskede Hvider tilsidst. Koger i 1½ Time. Spises med Sukker. Istedetfor Æbler kan bruges Stikkelsbær- eller Rhabarberstilke.

Pudding Diplomatique.

¼ Pund Rosiner skylles og Stenene udtages. 1 god Citron skjæres i Skiver, ¼ Pund Korender vaskes og renses. En almindelig „Sponge Cake" er lavet i Forveien; den skjæres i Skiver og lægges lagvis med Frugten i en almindelig smurt Lerform. Naar Alt er opbrugt, laves en Custard paa følgende Maade: 9 Æg pidskes med en Pint Melk, ¾ Pund Sukker og en Theskefuld Vanille. Dette hældes over Buddingen, en Skefuld Smør fordeles i smaa Stykker paa Toppen. Bradepanden fyldes med saa meget kogende Vand, at det gaar to Trediedele op paa Formen, som derpaa sættes deri og koger sagte en Time. Spises sædvanligst med Frugtsauce.

Bröd-Budding.

Saameget Hvedebrød, som veier 1¼ Pund, raspes, d. v. s. Skorpen rives af paa Rivejernet, skjæres i mindre Dele, dyppes i koldt Vand og staar tildækket et Par Timer. Dernæst stødes Brødet itu med en Ske, bages i 5 Unzer Smør og røres varmt, dog ikke hedt, i en halv Time eller indtil

Deigen er bleven hvid, med 10 Æg, som først ere pidskede godt, 4 Unzer Rosiner, Muskatblomme, Salt og lidt Sukker. Koges i 2½ Time og spises med sød Sauce. Til 8 Personer.

Marv-Budding.

Deigen laves paa samme Maade som til Brødbudding, men kun med 4 Unzer Smør. Naar den hældes i Formen, fordeles ¼ Pund Marv, som er skaaren i temmelig store Stykker, deri. Hertil bruges Rødvinssauce eller anden sød Sauce.

---

2. Kolde Buddinger.

Formen skylles med koldt Vand og strøes med hvidt Sukker. Man pleier ogsaa, naar det er Buddinger, der ikke skulle koges, at smøre Formen med Salatolie. Den saakaldte Gelatine (Husblas) opløses, hvor ikke Andet er bemærket, i en Gill varmt Vand for hver halve Unze Gelatine. Den maa staa ved Varmen, til den er opløst, og være afkjølet, førend den røres i Buddingen.

Rum-Budding Nr. 1.

10 Æggeblommer røres hvide med et halvt Pund hvidt Sukker. 1½ Pint Fløde koges og hældes op over ½ Unze Gelatine, som først er dyppet i koldt Vand. Naar Gelatinen er opløst, sættes det atter over Ilden, indtil det staar paa Kog. Da tages det af, man hælder 3 Gill god, helst hvid Rum deri og rører, indtil det er koldt, da hældes det i For-

men, som er vædet med Rum. Spises med rød Sauce. Til 8 Personer.

Rum-Budding Nr. 2.

3 Pint Fløde sættes paa Ilden med 2 Unzer Gelatine, som først er opløst i lidt kogende Vand. Naar det koger, hældes det under hurtig Pidskning i 12 Æggeblommer, som først ere rørte tykke med 12 Unzer hvidt Sukker; det hældes tilbage i Kasserollen og pidskes, til det lige begynder at koge; da tages det af og 1 Pint Rum røres deri. Det kommes i et Fad og man rører uophørlig frem og tilbage, til det er koldt, saa hældes det i Formen.

Karamel-Budding.

En Kvart sød Fløde og 15 Æggeblommer pidskes hver for sig med to store toppede Skefulde Sukker i hver Portion. Derefter pidskes det sammen med lidt Vanille i reven Citronskal. Tilsidst kommes et Par pidskede Æggehvider deri. Medens dette tillaves, smeltes 4 Unzer hvidt Sukker i en Smule Vand, og man rører i det over Ilden, til det er lysebrunt. Dette kommes i den tørre Buddingform, som dreies rundt, til det skjuler alle Sider; er der Noget tilovers, da bliver dette paa Bunden. Derpaa kommes Deigen i Formen og koger en lille Time. Spises kold med hvid sød Sauce. Den vendes først af Formen, naar den serveres.

Rödvins-Budding.

1½ Pint god Rødvin og 1½ Pint klar Hindbærsaft, der ikke er kogt med Sukker, 1 Pint Vand og 1½ Pund helt Sukker koges med 1½ Unze Gelatine (god Vægt). Den ophældes og røres, til den er ganske kold, hvorpaa den hældes i Formen. Spises med Créme-Sauce. Til 10 Personer.

Marmor-Budding.

1 Flaske hvid Vin koges med 12 Unzer hvidt Sukker, Saft af 3 og Skal af 2 Citroner og 1¼ Unze Gelatine eller Husblas. Saasnart denne er opløst, tages det af, hældes igjennem Sigten, dersom det er fornødent, og blandes med 20 Æggeblommer, som først ere pidskede hvide. Det sættes igjen paa Ilden og røres stadigt, til det er blevet tykt, da kommes 3 Theskeer Vanille og ½ Pint Madeira-Vin deri; det ophældes, røres af og til, og naar det er blevet næsten koldt, røres en Pint sød Fløde, som er pidsket til stiv Skum, deri, hvorpaa det hældes i Formen.

Marts-Sne.

En Kvart sød Fløde pidskes godt med 6 Unzer fint Sukker, reven Skal og Saft af 2 Citroner. Deri kommes 1½ Unze Gelatine, opløst i varmt Vand. Koges ikke, men stivner blot.

Citron-Budding.

Tag Saften af to store Citroner og ½ Pint Vand til hver Flaske god Vin. Til 2 Kvart af denne Blanding tag 1½ Pund pulveriseret Sukker, reven Skal af 2 Citroner og 1½ Unze Gelatine, der opløses med lidt varmt Vand og koges med det Øvrige. Der røres baade under Kogningen og siden i et Stenfad, til det er koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Hertil bruges gul Créme-Sauce med nogle fintstødte Mandler i.

Chokolade-Budding.

En Kvart Fløde sættes paa Ilden med 5 Unzer reven Chokolade, lyst Puddersukker efter Smag og 6 Unzer Stivegelé eller knapt 2 Unzer Gelatine. Naar dette har kogt om-

trent 1 Kvartér, hældes det op og røres, indtil det er koldt, men dog endnu saa flydende, at det kan hældes i den med Olie smurte Form, saaledes at der overalt i denne dannes et Lag, omtrent saa tykt som en Finger. Man maa vedblive at dreie Formen, indtil Deigen er saa stiv, at den ikke mere lader sig flytte, da smøres det Sidste jevnt ud med en Kniv, saa at der bliver et hult Rum i Midten. Formen staar saaledes til Dagen efter, da pidskes en Pint Fløde til stiv Skum med 2 Unzer hvidt Sukker, Vanille og tilsidst 1 Unze opløst Gelatine. Hermed fyldes Buddingen, som et Par Timer efter kan vendes paa et Fad, dog maa den først løsnes paa Siderne med en Kniv, men vil den desuagtet ikke slippe, maa der et Øieblik lægges et hedt Klæde omkring Formen. Det er nødvendigt, at Formen ikke er større end behøves, for at der ikke skal blive for tyndt et Lag Deig, og Buddingen derved gaa itu ved Anretningen. En Form, hvori kan være 2½ Kvart, er tilpas til denne Portion, som er til 16 Personer.

Skum-Budding.

5 Unzer Corn Starch udrøres i noget af 1 Kvart Melk, medens den øvrige Melk sættes paa Ilden med lidt Vanille og en Unze hvidt Sukker. Naar det koger, kommes det udrørte Mel deri, og medens det endnu staar over Ilden, ligeledes 12 vel pidskede Æggehvider. Gryden eller Kasserollen maa være saa rundelig stor, at der er god Plads til at blande Hviderne hurtig deri. Det hældes strax i Formen, hvoraf det kan vendes efter nogle Timers Forløb.

Til Sauce bruges 12 Æggeblommer, som blot røres med hvidt Sukker, til de ere stive, hvorefter der kommes to Theskeer Kognak og lidt god Vin deri. Man kan ogsaa bruge Vin-Créme-Sauce eller kraftig sød Sauce dertil. Omtrent til 12 Personer.

Corn Starch Pudding.

En Custard laves ved at blande sammen 2 Æg, 4 Unzer Sukker, 3 Unzer Corn Starch, en Theskefuld Vanille eller Citron; 1 Kvart Melk tilsøies lidt efter lidt, og dette sættes over Ilden, indtil det er nærved Kogning. Derefter hældes det op i Kopper og sættes i en Bradepande, halv fuld af Vand; Panden sættes i en middelvarm Ovn og de smaa Buddinger bages i en halv Times Tid, til de ere faste og lysebrune. De spises enten varme af Kopperne eller vendes og spises kolde.

Tapioca Pudding.

4 Unzer Tapioca sættes over Ilden i en Pint Melk; man lader det hedes og blive mørt efterhaanden, idet man rører saa ofte, at det ikke brænder paa. Naar Grynene ere ganske bløde, pidskes 3 Æg med et halvt Pund Sukker. Grøden og en halv Pint kold Melk røres deri, og Buddingen bages en halv Time i en middelvarm Ovn. Spises varm eller kold.

Silvia-Budding.

Af 1 Kvart Mælk holdes en god halv Kop tilbage; det Øvrige sættes paa Ilden med ½ Unze skoldede og fintskaarne Mandler; 2 Æggeblommer røres med 4 Skefulde hvidt Sukker, og 3 Skefulde Corn Starch udrøres i den kolde Melk; naar Melken er lige ved at koge, udrøres Æggeblommerne deri, idet de først lidt efter lidt opspædes og derpaa hældes i Gryden, og dernæst kommes den udrørte Corn Starch i; naar dette har faaet et Opkog, løftes Gryden af; de to pidskede Hvider kommes i tilligemed ½ Pint Rum, den faar igjen et Opkog og hældes enten i en Form eller i smaa

Kopper, hvoraf den igjen vendes og spises kold. Cranbærsauce er god hertil, ellers enhver anden rød Sauce.

Den gaar godt an uden Rum med Citronsaft i. Til 5 Personer.

Blanc Manger.

Hertil tages 3 Pint sød Fløde, ½ Pund helt Sukker, ¾ Pund søde og 1 Unze bitre Mandler (de sidste endnu finere stødte end de første), reven Skal af en Citron, og naar det har kogt 2 a 3 Minuter, 2 Unzer Husblas, der er opløst først i lidt varmt Vand. Det koges sagte under stadig Omrøren i 10 Minuter og saa hældes det gjennem en tynd Serviet i et Stenfad. Denne spises kold med rød Sauce, men den bruges mere stribet med rød Gelé. Til denne tages 1 Kvart Hindbærsaft, 3 Gill Kirsebærsaft, 1 Pint Vand, 1½ Pund hvidt Sukker og 1 Unze Gelatine. Dette faar et Opkog under Omrøren, og røres i et Fad, til det bliver afkjølet. Naar nu begge Dele ere færdige, hældes først noget af det Hvide i Formen (der er vædet med Salatolie), omtrent en god halv Tomme høit. Man stikker en ren Træpind ned deri og gjør et Indsnit i den, hvor Deigen ender. Naar det er ganske koldt og stivt, lunkes noget af det Røde, saa det netop bliver flydende, og hældes sagte over med en Ske, saa det ikke kommer for haardt ned paa et Sted og støder Hul i det forrige. Man holder Pinden, der ikke maa være spids, ned til det Stive og hælder paa, til det naaer Indsnittet. Saaledes vedbliver man saa længe der er Noget tilbage. Formen staar hele Tiden i koldt Vand, der ofte ombyttes. Denne Budding vendes altid.

Da alt dette tager lang Tid, maa der begyndes itide; hver Sort maa prøves, om den er stiv nok, før den kommes i Formen; dette sker ved, at man hælder en lille Smule ud

paa en Underkop og lader det blive koldt og saa stivt, det kan blive. Det Hvide feiler aldrig, men det Røde beror meget paa Saftens Godhed; man bør have hjemmelavet Saft hertil; men skulde den ikke blive stiv, maa man tage lidt mere Gelatine. Da man saa ofte maa varme begge Dele, bør man have to smaa Pander eller Kasseroller at varme i, hvilke enten maa være af fortinnet Kobber eller emaillerede. Spises med Créme-Sauce.

Da den her anførte Portion af Hvidt er mindre end den af Rødt, bør der tages 1½ Portion Hvidt, og saa er det Hele til 24 Personer.

Omeletter.

Omeletten skriver sig oprindelig fra Frankrig (ligesom Macaroni fra Italien), i hvilket Land den tillaves paa mange forskjellige Maader, dog almindeligst med finthakkede Grøntsager (Omelette aux Fines Herbes) eller med Sylttøi eller som „Soufflée". Da de hastig synker sammen, bør de ikke sættes over Ilden før i sidste Øieblik. De spises enten med rød Sauce eller uden Sauce. Ovnen bør være som til Hvedebrød; de kunne ikke let vendes af Formen og serveres derfor med en Serviet om eller ogsaa kan Formen, der kan være af Blik, sættes indeni en Pynteform af Porcellain.

Rismels-Omelet.

3 Kopper sød Melk, 2 Unzer Smør og 3 Unzer hvidt Sukker saar et Opkog; deri bages 3 Unzer Rismel. Naar det er afkjølet, kommes deri 6 Æg, Blommerne først og

Hviderne stivslagne siden. Den bages i en god halv Time og er til 6 Personer.

Citron-Omelet.

¼ Pund afklaret Smør røres med ¼ Pund Pulversukker; deri røres 1 Skefuld fint Hvedemel, 12 pidskede Æggeblommer, 1 Koart sød Fløde, Saft af 2 Citroner, som maa sies for at undgaa Kjernerne, og reven Skal af 1. Alt slaaes godt sammen og de stive Hvider røres sagte i tilsidst.

Omelette soufflee.

Til hvert Æg tages en Spiseskefuld hvidt Sukker og en halv Skefuld Hvedemel. Blommerne pidskes først, derpaa med Sukkeret, saa kommer Melet i og de pidskede Hvider tilsidst. Denne steges ikke i Fad som andre Omeletter, men i en Stegepande, som tykke Pandekager over hele Panden, eller i Ovnen i Forme, der ere lavede af tykt Papir og dannede efter Bunden af det Fad, paa hvilket de skulle ligge. Disse maa være omtrent tre Fingre høie; to Fingre høie lægges Deigen; Formene smøres godt med Smør og bestrøes med Brødkrummer, og i Stegepanden kommes Smør. Hvis de steges i Ovn og denne giver for megen Overvarme, er det bedst at lægge Papir over, thi de maa ikke blive for brune, hvad de ere tilbøielige til. De spises kolde og lægges paa hinanden med Syltetøi imellem. Ovenpaa kunne de pyntes med Flødeskum og Syltetøi.

Æble-Omelet.

12 store Æbler skrælles, skjæres i Stykker, Kjernehusene tages ud, og de koges til Grød med lidt Vand under. Naar de ere udkogte, røres ¼ Pund Smør og ¼ Pund hvidt Sukker deri, og naar det er afkjølet, røres 4 Æggeblommer og til-

sidst de pidskede Hvider deri. Formen eller Fadet strøes med Brød, og den bages lysebrun. Den spises varm med Strøsukker og er omtrent til 8 Personer.

Lag-Omelet.

¼ Pund Smør og ¼ Pund Mel bages, til det slipper Skeen; medens det endnu er over Ilden, røres en Pint Melk deri, og tilsidst de pidskede Hvider. En Stegepande smøres med koldt Smør til den første Kage, Deigen deles i 3 Dele og bages som 3 tykke Pandekager. Imellem hver Kage smøres Syltetøi, og paa den øverste strøes hvidt Sukker. Den spises varm med Strøsukker og er omtrent til 8 Personer.

Simpel Omelet.

3 Æggeblommer kommes i et Fad, Hviderne i et andet; ¼ Saltskefuld Salt og en Knivspids Peber føies til, og de pidskes et halvt Minut, et Stykke Smør saa stort som en Valnød kommes i en ren Omelet- eller Stegepande og sættes over Ilden for at hedes; Hviderne, der ere pidskede til stivt Skum, røres sagte i Blommerne, og det hældes i Panden. Der røres i Omeletten med en Gaffel, som maa føres langs med Bunden af Panden, saaledes at Omeletten skydes sammen til en Hob i Midten. Naar den er stegt nok, skydes den fra den ene Side af Panden over paa et varmt Fad, som holdes tæt hen til den. Den serveres øieblikkelig.

En Omelet paa 3 Æg er stor nok til 2 Personer. Hvis mere ønskes, maa der laves en anden Omelet af 3 Æg. En større kan ikke blive saa let eller stegt saa godt.

Söd Omelet.

3 Æggeblommer pidskes og Hviderne for sig. Istedetfor Salt og Peber kommes en Theskefuld pulveriseret Sukker

i Blommerne, og de koges paa samme Maade som simpel Omelet. Medens Omeletten koges, gnides Ildskuffen ren og gjøres rødvarm. Naar Omeletten er skudt ud paa Fadet, strøes pulveriseret Sukker over den og Toppen af den stivnes med det hede Jern, hvorved man iagttager ikke at brænde Sukkeret fort, men kun brune det. Den serveres hed.

Flöde-Omelet Nr. 1.

Naar en Kopfuld Mel er bagt i en knap Kop afklaret Smør, kommes lidt efter lidt en Kvart Fløde eller god Melk deri og det koges under stærk Omrøren og Pidsken med Skeen. Det svales lidt, røres derpaa stærkt med 10 Æggeblommer og 1 Theskefuld Vanille-Extrakt og tilsidst de 10 pidskede Hvider. Den bages i Ovnen i omtrent 3 Kvartér og er til 8 a 10 Personer.

Flöde-Omelet Nr. 2.

Naar 5 Æggeblommer ere rørte hvide med en lille Skefuld Sukker, røres en Theskefuld Mel deri, dernæst lidt efter lidt en Pint Fløde og et Par Draaber Vanille, tilsidst de pidskede Hvider. Den er bagt i ½ Time og er til 4 Personer.

Lemon-Omelet.

5 Æggeblommer røres hvide med ¾ Kop hvidt Sukker, derefter med Saft af en stor eller to smaa Citroner, reven Skal af en Citron og dernæst de pidskede Hvider, som maa røres stærkt omkring for at blandes godt med Deigen. Den bages i en halv Time og er til 3 a 4 Personer.

Sur Flöde-Omelet.

½ Pint sur Fløde og ½ Pint sød pidskes i Skum, derefter sammen med 6 Æggeblommer, lidt hvidt Sukker og 6

Spiseskefulde Mel. De pidskede Hvider røres i, just naar den sættes i Ovnen.

Orange-Omelet.

Saften udpresses af en Appelsin, og den gule Skal rives. Blommerne af 3 Æg pidskes hvide og Skallen og Saften føies til dem tilligemed to Theskefulde Pulversukker. Hviderne pidskes til stivt Skum. En Pande sættes over Ilden og naar den er ophedet, lægges et Stykke Smør, saa stort som en lille Valnød, derpaa. Omeletten, hvori Hviden er rørt, hældes derpaa og steges, idet den bestandig løftes fra Bunden med en Gaffel og ophobes i Midten; naar den synes færdig, skydes den hen paa den ene Side af Panden, et varmt Fad holdes hen til den og let og hurtigt skydes Omeletten derover. Den drysses over med fint Sukker og serveres hed.

Omelet med Syltetøi.

En Omelet laves ligesom „Simpel Omelet"; 2 Spiseskefulde Syltetøi lægges i Midten og den gjøres færdig ligesom den anden.

Fransk Omelet.

6 Æggeblommer røres i en halv Time med 6 Dessertskefulde Pulversukker samt Saften og den revne Skal af en halv Citron. Hviderne pidskes stive og røres varsomt i. Formen smøres med Smør, Deigen hældes i og staar i fem Minuter ved Varmen for at løftes. Derpaa sættes den i en hed Ovn og bages i $\frac{1}{4}$ Time. Kan ikke tages af Formen. Spises med hvidt Sukker til. Æggene maa røres og pidskes vel og længe, ellers bliver den tung. Er til 5 Personer.

Pier (eller Posteikager).

Naar en Franskmand siger om Paris, at Folk dersteds leve, ikke af Brød, men af Kager, og at man derfor ingensteds føler en saadan Trang som der til at bede om sit daglige Brød, da gjælder tildels det Samme om Amerika, ialfald hvis man sætter Pier istedetfor Kager. Pien er hertillands en af de almindeligste Nationalretter og — i Reglen — en af de mest ufordøielige.

Naar Deigen til Pierne er lavet, udrulles den temmelig tyndt og man beklæder Formen dermed. Frugten, eller hvad man skal have imellem, lægges over og derover bredes igjen et Lag af Deig. Der stikkes Huller med en Gaffel i Laaget paa nogle Steder, for at Dampen kan slippe ud, og de smager bedst, naar man lader dem blive lysebrune og ikke bruger Fedt alene til Deigen, men halvt Fedt, halvt Smør. Over nogle Pier lægges intet Laag. Det er vigtigt at berøre Deigen saa lidt som muligt.

Det er i Begyndelsen vanskeligt at faa Pie-Deigen let, og man kan derfor tilføie en lille Smule Soda. Ligeledes kan man sætte Pierne paa den øverste Hylde i Ovnen, hvor der er hedest, og, saasnart de ere gjennemhedede, flytte dem til et mindre hedt Sted.

Deig til Pier med Kjød imellem.

Melet lægges paa Bordet i en Bunke, i Midten gjøres et Hul og deri kommes Salt og Smør (en Theskefuld Salt og 2 Unzer Smør til et halvt Pund Mel). Man blander det med Fingerspidserne, idet man tager saameget koldt Vand tilhjælp, som er nødvendigt til at lave en stiv Deig.

Fin Pie-Deig.

Et halvt Pund Mel lægges i en Bunke paa sædvanlig Maade, og i Hullet i Midten kommes en Theskefuld Salt, en Æggeblomme og et Stykke Smør, saa stort som en Valdnød, hvilket tages fra 4 Unzer Smør. Dette blandes saa let som muligt med Fingrene og naar det er blandet, bruges koldt Vand til man faar det til en stiv Deig. Dette rulles ud paa Bordet med Kagerullen, idet man kommer saameget Mel paa Bordet, at den ikke hænger fast. Resten af Smørret afpresses godt i koldt Vand og tørres i en Serviet. Deigen drysses let med Mel, og Smørret lægges i Midten. Deigen foldes sammen over det fra alle Sider, saaledes at den helt bedækker det, Kanterne trykkes let ned og Deigen vendes, det gjøres igjen fladt med Rullen og rulles ud, men man maa passe ikke at knuge Smørret igjennem; den ene Side foldes halvt over, den anden Side lægges over den første, den vendes, rulles atter ud og foldes engang til, hvorefter det sættes paa en kold Plads for at afkjøles, helst paa Is. Naar det har staaet fem Minuter rulles det ud for sidste Gang og Pie Formene beklædes dermed.

Simpel Pie Deig.

Den kan tillaves i et Fad. Et halvt Pund Mel blandes med lidt Salt; 4 Unzer Fedt, eller halvt Fedt halvt Smør, som gnides eller smuldres ud, saa man mærker der ingen Klumper er, trykkes sammen med Melet, saa let som muligt, — det maa aldeles ikke æltes, — koldt Vand benyttes, indtil det bliver en passende stiv Deig; saa udrulles det med Kagerullen temmelig tyndt, det lægges som sædvanlig over Pie Formene og afskjæres efter Kanterne; med en Finger kan man trykke den i Tunger rundt om Kanten.

##Ægge Pie.

Deigen hertil laves paa følgende Maade: 2 Kopper sigtet Mel blandes med en Skefuld Smør og gjøres stift ved Hjælp af koldt Vand. Den udrulles og Formen beklædes; i et Fad pidskes tre Æggeblommer med to Skefulde Sukker og Citron eller Vanille Draaber; i en Kop Mælk udrøres to Theskefulde Corn Starch og dette røres om i Æggene; det Hele ophældes i Pie Formen ovenpaa Deigen og den sættes i en temmelig hed Ovn; naar Æggene er stivnet og Pien er lysebrun, tages den ud; imidlertid pidskes de tre Hvider med en Haandfuld pulveriseret Sukker og naar Pien er taget ud, smøres Hviderne derover, den sættes atter i Ovnen og naar Hviderne, der hæver sig ved Varmen, er let brune, er Pien færdig. Den kan godt bages Dagen før den skal bruges.

Frugt Pie.

Den maa helst bages i en to Kvarts Form; for at give den den rette Facon skulde Formen have omtrent samme Omfang foroven og forneden; først laves en god Deig (crust); et Lag af denne lægges i Bunden, men ikke opad Siderne; derpaa bredes et Lag hakkede og skrællede sure Æbler to Tommer tykt, derefter et Lag hakkede Rosiner; Sukker, Kanel og smaa Stykker Smør sprædes over dette; derpaa lægges igjen et Lag Deig, saa Frugt og saa fremdeles, indtil Formen er fuld; det øverste Lag maa være Deig. Den bages jævnt i et Par Timer. Naar den er færdig, vendes Bunden ivveiret og før den serveres, drysses fint Sukker over den. Den er ligesaa god, naar den opvarmes. Dette tager et Pund Rosiner, omtrent 10 gode, store Æbler og 2 a 3 Kopper Sukker.

Transparent Pie.

Hertil bruges 5 Æg, ½ Pund Sukker, ⅓ Pund Smør, 3 Spiseskefulde Fløde; Sukkeret deles i to Dele, det Halve røres i Smørret, og den anden Halvdel i Æggeblommerne; dertil blandes saa Fløden, en halv Theske Vanille, og de pidskede Hvider kommes i; denne Blanding strækker til 2 Pies, og Formene beklædes helst med fin Deig, hvorefter Blandingen hældes over og bages i en ikke for varm Ovn.

Lemon Pie Nr. 1.

Formen beklædes med almindelig Pie-Deig. Skallen af 2 Citroner rives sammen med et skrællet Æble; to Æggeblommer røres med 1 Kop Sukker, en lille Klump smeltet Smør, 2 Theskefulde Mel og Saften af 2 Citroner; en lille Kop kogt Vand røres deri og naar det Hele er godt rørt, kommes det ovenpaa Deigen, hvorefter den behandles ganske som Æggepie, nemlig bages, smøres med pidskede Hvider og sættes i Ovnen igjen.

Lemon Pie No. 2.

Den revne Skal og Saften af en Citron blandes godt med 1 Kop Sukker og Blommen af 3 Æg; det røres godt; i 2 Kopper Melk røres 1 Spiseskefuld Corn-Starch; det sættes over Ilden og kommes just til at koge, da røres det i de andre Ingredientser og kommes i Pie Formen, der er beklædt med en god Deig; naar den er bagt, smøres Æggehviderne paa, pidsket med Sukker.

Lemon Pie No. 3.

Den behandles ligesom de forrige, men Blandingen laves paa følgende Maade: 6 Æg mindre end 2 Hvider røres med 2 Kopper hvidt Sukker, lidt Salt, 1 Kop sød Melk, hvori er

udrørt 2 Spiseskefulde Corn-Starch, reven Skal og Saft af 2 store Citroner; de to Hvider bruges til Toppen.

Lemon Pie No. 4.

Behandles ligesom de forrige og Blandingen tillaves paa følgende Maade: 1 Spiseske Corn-Starch opløses i lidt koldt Vand; deri kommes 1 Kop kogende Vand og det bringes i Kog, da tages det af og røres med 7 Spiseskefulde Sukker, 4 Æggeblommer, reven Skal og Saft af 2 Citroner. Hviderne i Toppen.

Cranbær- eller Tranebær-Pie.

1 Kvart Cranbær pilles rene, vadskes i koldt Vand og sættes over Ilden med koldt Vand som bedækker dem og man lader dem koge jævnt, indtil de ere møre; da gnides de gjennem en Sigte med en Træske, sættes igjen over Ilden med tilstrækkeligt Sukker og to Theskeer Corn Starch opløst i lidt af Saften, der er holdt tilbage og maa være kold. Naar det koger op er det færdigt; Formen beklædes med Deig, der imidlertid er lavet, Bærrene hældes over, og Striber af Deigen lægges over i forskjellige Figurer; den bages i en moderat ophedet Ovn.

For at betage Cranbærrene den bittre Smag pleier man at koge et skrællet og iuskaaret Æble imellem.

Æble Pie.

Æblerne hertil bør helst stuves ligesom „kogte Æbler". Citronsaft dryppes derimellem; undertiden skjæres de ogsaa blot i Skiver, men det første er at foretrække, fordi Pien i sidste Tilfælde gjerne vil blive for haard; naar Pladen er beklædt med Deig bredes et tykt Lag Æbler over, og et Laag af Deig bredes igjen herover. Huller stikkes hist og her i Laa-

get at Dampen kan trække ud. Juſt før den er færdig, tages den ud et Øieblik, drysſes over med Pudderſukker og ſættes ind for 5 Minutter.

Mince Pie Fylding.

6 Pund friſkt Orekjød koges mørt i knapt Vand, naar det er koldt hakkes det fint; 1 Pund Tælle hakkes fint; 5 Pund Æbler ſkrælles og hakkes, 2 Pund Roſiner, hvoraf Stenene er udtagne, 2 Pund Korender, ½ Pund Sukat, 2 Spiſeſkefulde ſtødt Kanél, 1 do. reven Muſkatnød, 1 do. Nelliker, 1 do. Allehaande, 1 do. Salt, 3 Pund brunt Sukker, 1 Kvart Vin, og endelig Suppen, ſom Kjødet er kogt i, — alt dette røres ſammen og kommes i en Stenkrukke med et dobbelt Lag Papir over; det maa laves i det mindſte Dagen før det ſkal bruges og naar Pierne tilberedes, tilføies lidt mere Vin og lidt mere hakket Æble til hvad man tager fra til Pierne.

Denne Sort Pie bruges navnlig til Julen og andre Høitider og de laves derfor i ſtore Partier, de kan ogſaa holde ſig længe og ſpiſes ſaavel varme ſom kolde.

Fylding til Mince Pie No. 2.

2 Pund Roſiner, 1 Pund Korender, 1 Pund Tælle, 2½ Pund brunt Sukker, ¼ Pund Sukat, 2 Skefulde ſtødt Kanél, 3 Citroner, (reven Skal og Saft) 1 Muſkatnød (reven); Vin, og Nelliker efter Smag.

Fylding for Mince Pie No. 3.

3 Pint ſkrællede og hakkede Æbler, 1 Pint kogt hakket Kjød, ½ Pint Smør eller hakket Tælle, 1 Pint Molaſſes, ½ Pint Vand, 1½ Theſkefuld Allehaande, 1 Theſke Kanél, 1 Theſke Salt, ½ Theſke Nelliker, 2½ ſtore Skefulde Eddike og ½ Muſkatnød.

Mince Pie

tillaves forøvrigt paa den vante Vis, idet Formen beklædes med en god Deig, et tykt Lag Fylding kommes i, Deig lægges over som Laag, Huller stikkes i Laaget og de bages i en rask Ovn; de skal være ganske lysebrune, men ikke haarde.

Cream Pie No. 1.

En knap Pint frisk Melk koges; i lidt af den kolde Melk røres 2 smaa Spiseskefulde Corn Starch, dette pidskes sammen med 2 Æg; naar Melken har kogt, røres det Andet langsomt i med 1 knap Thekop Sukker, ½ Kop Smør og 2 Theskefulde Citronsaft. Derefter laves en Kage efter følgende Maal: 3 Æg røres sammen med 1 Kop hvidt Sukker, 1½ Kop Melk, 1 Theske Bagepulver, der sigtes sammen med 3 Spiseskefulde koldt Vand; det fyldes i to almindelige Pie Plader og bages i en rask Ovn; naar Kagen er færdig, tages den ud, flækkes medens den endnu er varm og imellem begge Lag fyldes Creamen i. Hvis det ønskes, kan den igjen glaceres med Æggehvide og Sukker.

Cream Pie No. 2.

Fire Æggeblommer pidskes tykke, derpaa røres en Kop Sukker deri og saa en Kop Mel, som sigtes sammen med en Theske cream of tartar og en halv Theske Soda; naar det er rørt sammen, kommes de pidskede Hvider deri. Det deles i fire almindelige Pie Plader og bages lysebrunt. Det vil være tilstrækkeligt for 2 Pier. En Cream tillaves af en Pot Melk, en Spiseskefuld Corn Starch, opløst i lidt kold Melk, tre Æg og lidt Vanille; naar det er koldt, deles det i to Dele og bredes imellem to Lag Kage.

Custard Pie.

En halv Pot Melk koges; deri udrøres en Skefuld Corn Starch, 3 Æggeblommer, lidt Vanille og Salt. Pladen beklædes med almindelig Deig, Fyldingen kommes i og den sættes i Ovnen og bages ved god Varme; Hviderne pidskes med Sukker og sættes paa Toppen, naar den er færdig, hvorefter den sættes et Øieblik tilbage i Ovnen.

Fiske Pie.

Kartofler koges i vel saltet Vand; et halvt lille Brød udbløtes i koldt Vand og vrides tørt i et rent Klæde; der røres lidt Salt, Peber og en Spiseskefuld hakket Persille i; 2 Pund Fisk renses, skjæres i tynde Skiver og lægges i koldt, salt Vand; naar Kartoflerne er nok kogte, pilles de, mases gjennem et Dørslag og krydres med Peber og Salt; en Buddingform smøres i Bunden med Smør, og et Lag Brød og et Lag Fisk lægges skiftevis i den; øverst lægges et pynteligt Lag af Kartoffeldeigen og den bages en Time i en ikke for hed Ovn.

Cremer, Geleer Fromager, Is etc.

Creme.

Simpel Créme er pidsket Flødeskum, der enten tillaves med fint Sukker eller lidt Vanille; den kan ogsaa tillaves med Marmelade; Frugtsaft kan ogsaa bruges, naar den koges tyk med Sukkeret og atter bliver kold, før den kommes i Skummet; men der maa ikke kommes mere i end at det just giver en fin Smag og en lyserød Farve.

En simpel Créme laves ogsaa paa følgende Maade: 1 Kvart sød Melk sættes over Ilden med en Theskefuld Vanille, 1 do. Sukker; deri koges 10 pidskede Æggehvider efter Anvisningen og lægges paa Sigten. Melken sies og røres lidt efter lidt i 10 Æggeblommer, som først er rørte hvide, og blandede med 1 Pint Fløde; dette sættes paa Ilden og røres indtil det begynder at koge, da hældes det op, lidt Salt kommes i og det røres til det er koldt.

De kogte Hvider lægges over Crémen.

Citron Creme.

8 Æggeblommer pidskes godt; deri kommes 1 Theske Corn Starch, Saft af 4 Citroner, ½ Pint Gammelvin og hvidt stødt Sukker efter Smag. Dette sættes paa Ilden under stadig Omrøren, til det begynder at koge og blive tykt; da røres 4 Hvider, der er pidskede til Skum, deri, hvorpaa det hældes op og røres fremdeles, til det bliver koldt. Dette er til 8 a 10 Personer.

Vanille Creme.

1 Kvart Fløde sættes paa Ilden med 2 Theskeer Vanille. Naar Fløden koger, tages den af og røres i 8 Æggeblommer, som først er rørte hvide med lidt hvidt Sukker; det sættes da igjen paa Ilden og røres stadigt, til det staar lige paa Kog og er bleven tykt, da hældes det op, røres jævnligt, til det er saa koldt, at det ikke mere trækker Skind, og hældes da i Fadet, hvorpaa det serveres.

Dersom Crémen, medens den er paa Ilden, hurtig bliver tyk og begynder at skilles ad, maa den strax hældes op og røres stærkt, saa at den kan samle sig igjen, hvortil det hjælper at røre lidt kold Fløde eller god Melk deri og at hælde den gjennem en Sigte. Cremen i denne, saavelsom den, der

er løbet gjennem denne, maa røres stærkt. Lidt Salt kommes deri, og den spises med smaa Kager til. Man kan koge Æggehviderne efter Anvisningen og lægge dem over Crémen. Til 18 Personer.

Kaffe-Creme.

Der koges eller tragtes en stærk Extrakt af god Kaffe, derpaa pidskes 1 Kvart sød Fløde med 5 Unzer Sukker; 10 Æggeblommer slaaes først lidt alene, saa med Fløden. Dette kommes i en emailleret Gryde tilligemed ½ Pint af Kaffe-Extrakten (man kan ogsaa tage efter Smag). Dette omrøres bestandig, indtil det faar et Opkog og ligeledes naar det er ophældt i et Fad, til det bliver koldt, hvorpaa det serveres i smaa Kopper med Kage til.

The-Creme.

Den laves og serveres ligesom den forrige, kun at man tager stærk Extrakt af The istedetfor Kaffe. Den kan godt laves uden Æg; da tages til samme Portion mindre The-extrakt.

Fromage.

1 Pint raa Frugtsaft, helst Hindbær, koges med Sukker og ½ Unze Gelatine, indtil denne er opløst. Det afkjøles og 1 Kvart sød Fløde, som er pidsket i Skum, kommes i; man vedbliver at røre, indtil det er koldt, da hældes det i en Form, der først er vædet, og hvoraf det igjen kan vendes.

Spises uden Sauce med smaa, tørre Kager til. Kan laves paa samme Maade af syltet Saft, som da maa varmes. Til 8 Personer.

Floating Island.

Hertil anvendes kun Æggehvider og Syltetøi. Til hver Hvide tages en lille Spiseskefuld Ribs- eller Stikkelsbærgelé.

Det pidskes samlet længe, endogsaa efterat det er bleven til haardt Skum, da det derved bliver hvidere og finere af Udseende. Af 4 Hvider bliver en temmelig stor Portion. Det lægges i en høi Top paa et Fad, hvori der er hældt saamegen raa Fløde, at Toppen kan flyde deri. Det spises med Fløden, hvori det flyder, og med smaa Kager til. Man kan ogsaa lægge Hviderne paa et Fad uden Fløde, og da ombydes Vanille-Créme dertil.

Geleer.

Der gives forskjellige Bindingsmidler for Tilberedelsen af Geléer, og de mest brugelige er Gelatine, Husblas og Afkogning af Kalvefødder. I den sidste Tid er endnu et nyt Middel blevet bekjendt under Navnet „Agar-Agar".

Husblas giver fin og klar Gelé. Den, som man kjøber i store Blade, og som, naar man holder den for Lyset, har et blaaagtigt Skjær, er den bedste.

God Husblas lader sig ogsaa ganske opløse, saa den ser ud som Vand; den opløses, som bekjendt, i varmt Vand eller Vin, alt eftersom den skal anvendes.

Af god Husblas bruges kun $2\frac{1}{3}$ Unze til $2\frac{1}{2}$ Kvart Gelé.

Kalvefødder. Gelé af Kalvefødder er vel meget mere omstændelig at lave, men ogsaa meget billigere og dertil meget renfmagende. Den tilberedes paa følgende Maade: Kalvefødderne skoldes, renses og vadskes godt og lægges Natten over i lunkent Vand; derpaa sættes de over Ilden med koldt Vand; 4 Kalvefødder koges i $4\frac{1}{2}$ Kvart Vand, i omtrent 3 Timer; det skummes godt, derefter sies det i et Ler- eller Porcelæns-Fad og henfættes til det bliver koldt. Hvis der ligger et Fedtlag foroven, maa det fjernes, førend man bruger deraf, saavelsom muligt Bundfald.

Istedetfor Kalvefødder kan man betjene sig af Benknokler, som afhugges fra raa Stege, hvilket giver mindre Ulejlighed og særdeles klar Gelé. Af denne Slags Stivning behøves 2½ Unze, hvor man kun behøver ½ Unze Husblas eller Gelatine.

Gelatine behandles ligesom Husblas, men er mindre renssmagende; Gelatine foretrækkes, fordi den er billigere end Husblas, og derhos ligesaa nem at anvende. Man faar den saavel af en hvidgul som af en smuk rød Farve. Til Vingelé er den sidste at foretrække, og jo klarere Farven er, jo bedre er Gelatinen.

Gelatine opløses i koldt Vand; det har vist sig, at den ofte er forskjellig, saa det er godt at gjøre en Prøve med lidt, førend man anvender den; men selv om man er sikker paa Gelatinen, bør Geléen tillaves Dagen før.

Agar-Agar er et nyt Bindingsmiddel, og er ved sine renlige Bestanddele at foretrække for Gelatine; den er ogsaa billigere, idet den faaes for 10 Cents Stangen. Den kan anvendes til alleslags Geléer, saavel Frugt- som Fisk- og Kjød-Gelé.

Før Opløsningen lader man den ligge ½ Time i rigeligt koldt Vand; man taber ikke noget af den derved; dernæst sier man den, skjærer den i mindre Stykker og opløser den i varmt Vand, ½ Kvart til hver Stang, idet man lader det koge langsomt til det er ganske opløst. Den sies gjennem en Flonelsklud, og Geléen, som er tilberedt hermed, vendes kort før den skal bruges; jo hurtigere Geléerne bliver kolde, desto bedre og smukkere er de.

Naar Stivningen er opløst blandes den med det Øvrige, hvoraf Geléen skal bestaa og sættes i en Lerpotte eller god emailleret Gryde over Ilden, hvor det bringes netop til Kogning. To Hvider og to knuste Æggeskaller til hver Kvart

pidskes sammen og koges med i 5 Minutter. Det sies saa gjennem Flonel, der er opvredet i hedt Vand. Vingelé kan gydes i en hvilkensomhelst Form; naar den er fuldkommen kold, holder man et Øieblik Formen i hedt Vand, tørrer den hurtig igjen med et Klæde og vender den med det Samme.

De bedste Forme er af Porcelæn eller Ler, ogsaa lader de sig letteſt gjøre rene. Naar Geléen skal vendes, lægger man Fadet, hvorpaa den skal ligge fast, ned paa Formen og vender den raskt om; hvis den ikke vil gaa løs kan man vride et tykt Klæde op af hedt Vand og holde et Øieblik omkring Formen.

Forøvrigt er det tilraadeligt med alle Geléer, der skal vendes, at gjøre en Prøve med lidt, der tages op paa en Tallerken og afkjøles for at man, hvis det skulde vise sig ikke at være stivt nok, kan tilføie mere Stivning eller lade det koge tykkere.

Om Farvning af hvide Geleer.

Man kan give Geléen forskjellige Farver for at anvende dem lagvis, ligesom Blanc Manger, og ligeledes pynte en lys Gelé med rød Gelé, hvilket ser meget smukt ud.

Ønsker man at farve Geléen smuk rød, saa tilsætter man nogle Draaber Hindbærsaft.

Syltet Saft kan ogsaa særdeles godt bruges til Geléer.

Ønsker man at have en Del Gelé gul til at pynte med, saa lader man en Smule Safran opløse sig i lidt Vand og tager heraf saa meget, som er nødvendigt for Farvning.

Til brun Farvning tjener opløst Chokolade.

Af den saaledes farvede Gelé, der er bestemt til at pynte med, lægges et tyndt Lag i et fladt Fad, og det henstilles til det er koldt.

Fin Vin-Gelee af Kalvefødder.

12 store Kalvefødder koges efter ovenfor givne Anvisning. Dertil føies 1¾ Kvart Vin, ½ Pund Sukker, ½ Unze fint, itubrækket Kanel, Saften af 12 og den gule Skal af 3 Citroner, samt 6—8 letslagne Æggehvider. Kan spises af smaa Glas, eller kommes i Forme, der først er vædede, og vendes.

Citron-Gelee.

¾ Unze Gelatine opløses; dernæst tilføies 1 Kvart kogende Vand, Saften af 3 store Citroner og 1½ Pint hvidt Sukker.

Appelsin-Gele.

1 Unze Gelatine staar en Time i ½ Pint koldt Vand; dernæst tilføies Saften af 3 Citroner, 2 Pund Sukker og 1 Kvart kogende Vand; naar Alt er opløst, tilføies 1 Pint Appelsinsaft; det sies omhyggeligt og sættes paa et koldt Sted, helst paa Is, til det skal bruges. 8 Appelsiner pleier at være tilstrækkeligt hertil.

Cider-Gelee.

1 Unze Gelatine føies til den revne Skal af 1 Citron og Saften af 3; 1 Pint koldt Vand kommes paa og det staar en Time; da kommes deri 2½ Pund helt Sukker, 3 Pint kogende Vand og 1 Pint Cider; det sættes til Afkjøling som sædvanligt.

Gelee med alleslags Frugter.

Man laver en Vin- eller Citron Gelé, sød som sædvanlig, gyder den gjennem Flonel paa et Fad, kommer alleslags Frugter paa, som Jordbær, Kirsebær, Hindbær osv., i den pynteligste Orden man kan, og lader Geléen blive fast.

Æble-Gelee.

1½ Pund fkrællede og itufkaarne fure Æbler koges ganfke møre i en emailleret Gryde med 1 Pint Vand; dernæft røres de gjennem en Sigte og blandes varme med ¼ Unze rød Gelatine opløft i ½ Pint hvid Vin. Derpaa tilføies reven Skal af ½ og Saft af 2 Citroner, 1 Pund pulveriseret Sukker og noget Kanél; man lader det Hele blive varmt under ftadig Røren og fylder det derpaa i en med Salatolie vædet Form. Naar den er fuldftændig kold, vendes den paa et lille Fad og Vanille-Sauce kan gives hertil.

Is.

Der tages 1 Del grovt Salt til 2 Dele Is, hvilken fidfte brydes i Stykker af en Valnøds Størrelfe. Naar Cremen, der fkal fryfe, er færdig, kommes den i den faakaldte Fryfebøsfe, en høi og fmal Blikform; denne fættes i en lille Balle eller lignende og Isen pakkes faft omkring den i Høide med Bøsfen. Deri bliver den ftaaende, indtil Cremen er faa tyk fom en lind Grød, hvortil en Timestid kan medgaa, og i denne Tid maa man af og til røre i Cremen fra Siderne faafnart det vil fryfe til; hertil maa man have en Blikfke med et langt Skaft. Naar det er blevet fom Grød, kommes det over i den rigtige Form, fom kan være en Blikform med en Stjerne i Bunden; denne Form er ogfaa god til kolde Buddinger uden Vin eller Saft. Man lægger fint Papir over Formen, for at Saltet ikke fkal trænge ind, derpaa fættes Laag over. Naar Formen fkal fættes i Karret, pakkes ny Is omkring, hvis den forrige begynder at fmelte, og nyt Salt ftrøes imellem. Saaledes ftaar den ftille, i 4 a 5 Timer, da den pleier at være ftiv; naar den fkal vendes af Formen, holdes denne et Øieblik i hedt Vand.

Man kan ogfaa nøies med at komme Cremen i Fryfe-

bøssen, hvis Laag maa slutte godt, efter ½ Times Forløb røre i det af og til indtil det er stivt; derefter lægges Laaget igjen paa, ny Is og Salt pakkes om, det hele bedækkes med et uldent Klæde eller Tæppe og man lader det staa et Par Timer paa en kold Plads.

Man bør altid tillave Is i et Værelse, der ikke bliver opvarmet. — Man kan ogsaa kjøbe Patent-Fryseboesser, der spare Tid og Uleilighed.

Vanille-Is.

Cremen tillaves af 1 Kvart Fløde, efter Anvisningen, hældes i Fryseboesen og behandles som ovenfor sagt.

Chokolade-Is.

1 Kvart tynd, sød Fløde, ¾ Pd. reven Chokolade, Sukker efter Chokoladens Sødhed og 6 pidskede Æggeblommer sættes paa Ilden og pidskes til det koger og siden til det bliver koldt; derefter behandles det som anden Is.

Alle Sorter Frugt-Creme kan bruges som Is, men de smager bedre uden at fryse.

Jordbær-Is.

1 Kvart modne Bær bestrøes med ½ Pd. Sukker. Staar dermed i 3 Timer, hvorpaa de knuses og sies gjennem et tyndt Klæde. ½ Pund Sukker tilføies, og naar det er opløst, pidskes Fløden i lidt efter lidt. Derpaa fryses det hurtigst muligt.

Trifle.

½ Pd. Makroner, hvori er nogle bitre Mandler, lægges i et dybt Fad, ikke for stort, og overhældes med 1 Pint god Vin. De staa tildækkede en Time, men vendes, naar de har

staaet den halve Tid. Derpaa tages de op af Vinen, lægges tæt paa hinanden i det Fad, hvori de skal serveres, og belægges med Syltetøi og derefter med stivt Flødeskum blandet med Vanille og Sukker.

Kold Anretning.

Fisk i Gelee.

God stærk Fiskekraft bliver geléagtig med ubetydelig Tilsætning af Gelatine; til Aal bruges slet ingen, naar de koges i knapt Vand.

Et Par Pund Fisk renses, ituskjæres og koges i 1¾ Kvart Vand, hvori man kommer Salt, 1 Gill Eddike, 3 eller 4 Laurbærblade, helt Peber og nogle Nelliker. Naar de peneste Stykker af Fisken er kogte, tages de op, mens de andre koger længere til Kraft. Naar dette er afsiet, kommes det atter paa med lidt Gelatine, et Par Æggehvider og Skal af en Citron eller Eddike; derpaa hældes det gjennem en Flonelsklud. Til Lax er det ret smukt at farve Geleen rød ved at udkoge nogle Rødbeder deri, da den alligevel ikke kan blive hvid; til andre Sorter bør den være saa hvid som muligt. Man maa erindre, at den Side, som vender mod Fadets Bund, bliver den øverste, og at man altsaa maa lægge de smukkeste Stykker paa Bunden. Man hælder først ganske tynd Gelé over Fadets Bund, lægger Stykkerne derpaa, naar den er vel stivnet, og mellem dem Ziraterne. Til Lax med rød Gelé kan man udskikke Blomster af kogt Æggehvide, og til hvid Gelé af Rødbeder. Man kan enten lægge dem mellem Stykkerne eller danne en Kreds indenfor Fadets Bund

af disse Blomster og friske Persilleblade. Derpaa hældes mere Gelé over, der ikke maa være mere end lunken. Naar det Hele er stivt, holdes Fadet et Øieblik over varmt Vand og vendes paa et andet.

Oxesteg i Gelee.

Man farver Geleen, der er kogt af klar hvid Bouillon og Gelatine, med brun Sky og sætter Smag derpaa med nogle Agurkskiver, hele Stykker Ingefær og Laurbærblade. Denne brune Gelé, der kan se ret klar og glindsende ud, pyntes bedst med udskaaren Æggehvide og Rosetter af kogte, hele Gulerødder. Stegen selv skjæres i Skiver og bør være lidt raa og rød.

Kalkuner, Gjæs og Høns i Gelee.

Disse bør koges hele, til de næsten er møre; da skjæres Laar og Vinger fra, og det yderste Led af begge Dele afhugges og medtages ikke i Geleen. Brystet kløves først langs efter, og hver Halvpart i 2 a 3 Stykker efter Størrelsen. Ryggen tages ikke med, men den og Benene koges længere i Kraften, hvorimod de gode Stykker kun koger, til de er passende møre. Denne Gelé bør være hvid; den bliver ikke stiv uden ved Hjælp af Gelatine; men man maa vogte sig for at tage meget; ½ Unze til hver Kvart Suppe passer, naar Kjødet er kogt i knapt Vand; det bør prøves ved at sie et Par Skefulde op. Geleen udpyntes med Rødbeder.

Skinke i Gelee.

Da Gelé af Skinke ikke kan faa nogen smuk hvid Kulør, er det bedre at farve den rød med Rødbeder og blot udpynte den med grønne Blade eller Persille.

Boeufsteg i Gelee.

Orekjødet, som helst maa have hængt nogle Dage efter Slagtningen, skjæres i fingertykke, men smaa Stykker, bankes ganske lidt og bestrøes med Salt, Peber, revet Løg og lidt Mel. Naar Stegepanden er varmet, kommes rundelig Smør i Forhold til Kjødet derpaa, og, naar det begynder at blive brunt, lægges Kjødet deri med den bestrøede Side ned og steges rask, kun maa man vogte sig, at det ikke brændes. Kjødet bestrøs ligeledes paa den anden Side, vendes, naar den underste Side er brun, og steges rask, til det er mørt og rødt indvendigt, dog ikke blodigt, hvorefter det optages og hensættes for at blive koldt. Panden sættes igjen paa Ilden med Saucen, hvori der røres lidt udrørt Sennep, lidt Estragon-Eddike og lidt Eddike af syltede Citroner, saa at den bliver velsmagende, men ikke sur. Der røres godt i den, indtil den koger og er bleven jævn, da hældes den gjennem Sigten paa et ikke ganske fladt Fad, og Kjødet lægges deri. Man laver en Gelé ligesom til Steg i Gelé, men uden Eddike og Laurbærblade; naar denne er bleven saa kold, at den begynder at blive stiv, hældes den over Boeufstegen. Naar Boeufstegen skal serveres, kan man pynte den ud med Æggeblommer og Hvider, som lægges i Striber ovenpaa Geleen, saavelsom med lidt hakket Citron eller Lemon-Asie.

Steg med kold Sauce.

Al Slags Steg skjæres i Stykker og ordnes net paa et fladt Fad. En Sauce som til Vildt laves af Smør, som brunes paa Panden, deri røres kraftig Sky, og naar det har kogt lidt, løftes Panden af Ilden og der røres saa megen god Fløde deri, at Saucen bliver lys. Den gives nu atter et Opkog, ligeledes under stadig Omrøren, ophældes, naar den er bleven jævn, og røres, til den er næsten kold, hvorefter den

hældes over Stegen. Dersom Saucen ikke er bleven jævn, kan den røres med ganske lidt Gelatine. Kraftig Gelé eller stiv Sky skjæres i Strimler og lægges i Striber omkring paa Stegen. Geleen kan ogsaa smeltes og hældes da, næsten kold, over det Hele.

God kraftig Sky kan smeltes og røres med god Fløde, til den er næsten kold og begynder at blive jævn, da hældes den over ituskaaren Steg.

Anchiovis Smör.

Krydderierne skrabes af ¼ Pund Anchiovis, Benene udtages, førend de veies; Kjødet hakkes fint og udtværes med 3 haardkogte Æggeblommer og ¼ Pund udvasket Smør. Naar dette er godt sammenblandet, smøres det paa ristet Franskbrød.

Spegepölser.

6 Pund magert Flesk og 6 Pund skjært Oxekjød af Inderlaaret skjæres smaat og hakkes meget fint. Det lægges i et Trug og æltes ½ Time med Hænderne; derefter kommes ¾ Pund Salt deri, tilligemed 1½ Unce stødt Salpeter, ½ Unce stødt Peber, ½ Unce stødt Allehaande, ½ Unce stødte Nelliker; det æltes atter ½ Time, udbredes i Truget; og 3–4 Pd. Flesk, skaaret i smaa Terninger, lægges paa, derover hældes ½ Flaske Rødvin, og det Hele æltes atter dygtigt igjennem. De videste og tykkeste Oxetarme bruges hertil; de rengjøres og behandles ligesom Svinetarme. De syes for den ene Ende og lægges i lunkent Vand. De stoppes nu meget faste, saa at der ingen tomme Mellemrum blive. Efter Stopningen gnides de godt med Salt og ligge dermed i 24 Timer; derefter trykkes Pølsemaden tættere sammen, og der bindes for Enden med Seilgarn, saa at der bliver en Stroppe, hvori de kunne hæn-

ges i Røgen, ligge atter i 24 Timer, aftørres da, indbindes i tyndt Papir og hænge 14 Dage i Røg. De hænges derefter paa et tørt Sted.

Er man ikke vis paa at have fuldkommen trikinfrit Flesk, bør man ikke indlade sig paa at lave Spegepølser.

Rullepölser.

Man bruger Slagene af Oxen og af Faar. De udbrædes og skjæres i Stykker 1 Kvartér brede og 1½ Kvartér lange. Paa den underste Side maa være glat Skind. Den øverste tilskjæres saaledes, at det bliver lige tykt overalt; paa de tynde Steder lægges flade Skiver fedt Kjød. Det bestrøes overalt med Salt, lidt stødt Salpeter, stødt Peber, Ingefær, Nelliker og Allehaande; og det rulles nu sammen til en tyk, aflang Pølse, der stoppes godt ind for Enderne, og der syes rundt om med stærk Traad, med en Stroppe i den ene Ende paa dem, man vil have i Røg. De indgnides nu godt med Salt og Salpeter og lægges med ved det saltede Kjød eller i den kogte Saltlage. Efter 3 Ugers Forløb optages de Pølser, man vil have i Røg. Baade de saltede og de røgede Rullepølser maa lægges iblød Dagen før de skulle bruges; de koges meget møre og lægges i Presse mellem to Spækfjæle, med Vægt paa den øverste af disse. Dagen efter tages de ud af Pressen, og den yderste Hinde og Traadene trækkes af.

Sylte.

Til Sylte bruges Hovedet og Fødderne af et Svin. Hovedet flækkes, Øinene og Hjernen udtages, Ørene afskjæres, og Stedet, hvor de have siddet, renses. Det Ubrugelige, som er inden Hovedet, borttages, dette afvadskes og sættes nogle Timer i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud. Derpaa skoldes det tilligemed Fødderne i varmt Vand og afskrabes

godt. Fødderne flækkes, og det sættes samlet paa Ilden i koldt Vand med Salt i. Det skummes og koges, til det er mørt, optages, og medens det er varmt udtages Benene af Hovedet, det pilles rent, og naar det er koldt, lægges det og Fødderne i en kold Lage, som er kogt med helt Peber, Laurbærblade og lidt Nelliker. Det optages efterhaanden som det bruges, og spises med Eddike og Peber.

Foruden de allerede anførte Salater, tilføies endnu følgende, der alle er tjenlige til kold Anretning:

Fiske Salat.

4 Æggeblommer røres i en Pint Fløde og koges som til Creme. Naar det er koldt, røres Sennep, 3 a 4 Spiseskeer Eddike, hvid Vin, lidt Peber og Salt, og, om man vil, noget Hummer- eller Anchiovis-Essents deri. I denne Sauce, som maa være jevn, kommes da en stor dyb Tallerken kogt, pisket Fisk og ¼ Pund smaat itubrækkede, kogte Maccaroni. Det blandes godt sammen og maa helst staa et Par Timer, inden det bruges.

Fiske Salat med Flöde.

Fisken kan være af forskjellige Sorter, som, naar den er kogt, pilles fra Skindet og Benene i flade Stykker. Til en dyb Tallerken halv fuld af pillet Fisk laves en Sauce af en Pint Fløde, hvilken gjerne kan være sur, og som røres med 2 Spiseskeer syltede Champignoner tilligemed den Eddike, som er ved dem, lidt stødt Muskatblomme og Salt. Dersom Saucen ikke er syrlig nok, kan der tages lidt Eddike til. Istedetfor med Fløde kan Salaten tillaves med 3 Spiseskeer Olie. Istedetfor Champignoner kan bruges Kapers.

Østers Salat.

Skjæget tages af 25 store Østers, som skjæres i 4 Dele. ½ Pund Kastanier koges, pilles og skjæres efter deres Størrelse i 2 eller 4 Dele. Saucen laves af 3 haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med 2 raa dito, derefter med 2 Spiseskeer Olie, 1 dito Eddike, Salt og lidt Peber. Kastanierne røres heri samt de ituskaarne Østers tilligemed den Sauce, som er ved dem, og man kan enten skjære 3 a 4 Fiskeboller i smaa Stykker eller pille kogt Fisk i Stykker og røre med i Saucen, hvoraf der da maa laves lidt mere.

Kartoffel Salat.

Ligemeget af Kartofler og Rødbeder skjæres i tynde Skiver, lægges paa Salatfadet og overhældes med en Sauce, der laves af lidt udrørt Sennep, som røres med Olie eller med to haardkogte Æggeblommer, hvilke først er udtværede med én raa Æggeblomme, Peber, Salt og Eddike, helst den af Rødbederne. Man kan heri komme Selleri, raa Æbler, de kogte Æggehvider og Champignoner; det er da bedst at skjære Alt smaat og røre det i Saucen. Ynder man Løg herpaa, maa disse først koges og hakkes.

Hummer Salat.

1 stor Hummer pilles, som tidligere er vist. Saucen laves af 2 Spiseskeer Olie, som røres med en Spiseske Eddike, Peber og Salt. Det Udpillede af Hummeren omrøres deri. Man kan komme kogt og pillet Fisk deri eller ituskaarne Fiskeboller, men da maa der laves lidt mere Sauce.

Til at udhugge Rosetter og andre Ting af Æggehvide, Rødbeder o. s. v. bør man anskaffe sig smaa Blikforme, da er det hurtigt gjort. Har man kold Steg, skjærer man den i pene Stykker, som belægges med Sky, som man kan spare fra Saucen. Hvide Fiskekager pyntes med Rosetter af Rødbeder og over et Fad med hakkede Æg lægges smaa flækkede Anchiovis; paa forskjellige Sider af Bordet stilles Skaale med Kager, der er forskjellige efter den Drik, de er bestemte til.

Kaffe.

Hvad enten man bruger Mokka, Java eller Rio, saa bør man ikke gjemme de malede Kaffebønner i et Papir, da de i saa Tilfælde taber deres Kraft. Hvis man selv brænder Kaffen, bør man gjøre det hver Uge, eller i det Mindste et Par Gange om Maaneden. Der er stor Forskjel i Smagen paa gamle og friskbrændte Kaffebønner. Med Hensyn til Tillavningen, da bør man anskaffe sig en Kaffepose, strikket af fint Bomuldsgarn, hvilken fastsyes til en Blikring, der passer til Kanden, og hvori er gjort Huller til dette Brug.

Naar Kaffen er drukket, bortkastes Grumset og Posen skylles ganske rent og skoldes ofte i kogende Vand; den sættes ikke i Kanden igjen, men ophænges; naar den skal bruges, sættes den ned i Kanden, og kogende Vand skjænkes i den, hvormed den staar, indtil Kanden er opvarmet; saa hældes det af og de fintmalede Bønner kommes paa: 1 Spiseskefuld til hver Kop. Vandet, der maa spilkoge, kommes paa i smaa Portioner, helst saa det ikke skummer; naar det ønskede Antal Kopper er kommet paa, sættes Kanden tilbage paa Ovnen, hvor den kan ophedes, men *den maa aldeles ikke koge*. Den tragtes af og til, det vil sige, man hælder noget op i

en Kop og tilbage igjen i Posen. Naar den har trukket tilstrækkeligt længe, saa den er mørk nok, er den færdig til Brug; den bedste Kaffe tillaves med kogt Fløde; bruger man Melk bør man ogsaa koge den.

De, som af en eller anden Grund foretrække at koge deres Kaffe, tillade vi os dog at give det indtrængende Raad at bortkaste Grumset efter hver Kogning. Man kan ikke nok fraraade den modbydelige Uskik „at koge paa Sumpen", som det kaldes, hvilket bestaar i, at man kun hver Uge eller saa omtrent skyller Kaffekanden, idet man hver Dag opkoger de gamle Bønner og kun tilføier lidt friske; man kan forestille sig, hvorledes Drikken tilsidst maa blive; naar saadan Kaffe gives til Børn, maa man ikke undre sig over deres daarlige Ansigtsfarve.

The.

Thé bør trække, men aldrig koge, allermindst saalænge til den bliver mørk eller stram, thi da virker den paa de Fleste som ligefrem Gift. Potten bør først skylles vel med kogende Vand. Hvormeget eller hvorlidet Thé man skal komme paa, er et Smagsspørgsmaal, og derom kan der, som bekjendt, ikke disputeres. Jo mere Thé (eller Kaffe) og jo mindre Vand, des stærkere en Drik — omvendt, des svagere en Drik. Har man virkelig ægte og god Thé, regnes dog, at et Par toppede Theskefuld bør give 3 a 4 Kopper god Thé.

De fleste billige Sorter, der sælges under Navn af Thé, ere udentvivl slet ikke virkelig Thé.

Man har, som bekjendt, sort eller brun, grøn og parfymeret Thé. Hertillands skal den sorte Thé være den tilraadeligste at kjøbe, da den grønne har faaet sin Farve paasat ved en Proces, der ofte kan være skadelig for Sundheden.

Til en Kop virkelig velsmagende Thé (eller Kaffe) kan

man ikke bruge Melk. Der maa Fløde til. Selv Fløde blandet med Vand er at foretrække for Melk. Har man kun Melk, bør den ialfald være kogende naar den kommes i; da gaar det an.

Chokolade.

Chokolade er en Drik langt mere nærende ikke blot end Thé, men end Kaffe. Den er ogsaa i Regelen let fordøielig, ialfald hvis den tilberedes med Vand eller afskummet Melk eller en Blanding af Begge. I enkelte Lande, f. Ex. Spanien, er den en daglig Drik, der nydes af Alle, og der tilvirker man i Husholdningerne det fornødne Chokoladeforraad af Kakaobønnerne selv, ligesom vi Kaffen af Kaffebønnerne.

Hertillands gjør man klogest i at kjøbe ægte ublandet Kakao, der kan faaes i pulveriseret Form eller som faste Kager i de fleste velassorterede Groceriboutiker (er den ikke ganske uden Tilsætning, nærmer den sig dog dertil). Man udrører den med lidt kogende Melk eller Vand over Ilden og tilsætter saa under stadig Omrøren mér og mér af den kogende Melk eller Vand. Da den er bitter, kan man enten lade Enhver komme Sukker i sin Kop efter Smag, eller ogsaa kan man blande Sukkeret med Kakaoen før eller under Kogningen.

Som oftest forekommer Chokoladen i Handelen tilberedt i Form af Kager. De fleste af disse hertillands (kjendte som "German Chocolate") er noget elendigt Stof, indeholdende en ganske ringe Dél Kakao, men en stor Masse forlorne Tilsætninger (brændt Sukker, ristet og malet Lammelever osv.) Denslags „Chocolade" bør man altsaa vogte sig for at kjøbe; den er desuden langt mindre drøi end den ægte Kakao; thi denne sidste vil tage to a 3 Gange saameget Melk eller Vand som den uægte og dog levere en langt stærkere, sundere og mere velsmagende Drik. De Handlende falbyde ogsaa den

saakaldte Frokostchokolade, det er malet Kakao blandet med Sukker og Andet; den er udentvivl langt at foretrække for omtalte Kager, men ren, ublandet eller utilsat malet Kakao er og bliver naturligvis det bedste, da Enhver jo kan tilsætte hvad han ønsker og saameget han ønsker.

Chokolade bør koge vel (8 a 10 Minuter) under stadig Omrøren og Udrøring af alle Klumper, der kunne danne sig.

Kjøber man Kakao eller Chokolade i hél, fast Form, bør den ikke rives — da den derved ofte meddeler Drikken en flau Smag — men brydes i smaa Stykker, opløses og udtværes i den kogende Melk eller Vand.

Vandchokolade paa Pariser Maade. Denne Chokolade foretrækkes for alle andre Tilberedningsmaader. 4 Unzer fin Chokolade opløses i 1 Pint Vand, hvorpaa det kommes i en høi Kjedel og sættes paa svag Trækulild og koges; naar det har kogt i 10 Minuter, pidskes det med Æggepidsker, som trilles mellem Hænderne deri, indtil det skummer stærkt og hældes da lidt efter lidt i 2 Æggeblommer, der er pidskede under hele Arbeidet, kommes atter i Kjedelen og pidskes uafbrudt med Æggepidskeren; alt det dannede Skum kommes op med en Skumske i de opvarmede Kopper, der er satte paa et varmt Sted, og dette fortsættes, til det staar opbunket i Form af en Kuppel over Kopperne. En Ildskuffe, der er gjort gloende, holdes ganske tæt over Skummet, til der dannes en Slags Skorpe, hvorefter Chokoladen serveres.

Denne Chokolade skummer endnu bedre, naar der udrøres noget Sukker i Æggeblommerne, eller ogsaa at der benyttes Skumkugler, som tilberedes paa følgende Maade: Et tilstrækkeligt Antal Æggehvider pidskes til meget stivt Skum, og deri udrøres saa meget fint stødt Sukker, til Massen danner en stiv Deig. Denne udbredes paa en Blikplade, og naar den er nærved at tørres, dannes der Smaakugler deraf

af Størrelse som en middelstor Nød, der da tørres aldeles i Solen eller ved Stuevarme. Efterat Æggeblommerne paa den ovenstaaende Maade er pidskede sammen med Chokoladen, kommes for hver Kop en saadan Skumkugle i Chokoladekanden og pidskes saa længe paa Ilden, til hele Chokolademassen er opløst i fast Skum. Man maa iagttage den Forsigtighed, at Chokoladen kun opvarmes indtil nærved Kogning; den maa aldeles ikke koge.

Chokoladethe.

Man kjøber Skallerne af Kakaobønnerne (en Vare, der dog hertillands er betydelig dyrere end i den gamle Verden, hvor de i Reglen faaes for en Spotpris), gyder kogende Vand paa dem og lader det koge. Melk og Sukker bruges dertil som til Kaffe eller Thé. Det er en sund Drik, om den end i Begyndelsen forekommer Mange noget vammel, men der maa en stor Masse Skaller til, vel et Par Haandfulde eller mér for hver Kop.

For Rekonvalescenter.

Hvad Diæt for Syge angaar, da er det et Spørgsmaal, hvis Besvarelse udelukkende bør overlades Lægen, idet den Føde, der vilde være at anbefale i ét Sygdomstilfælde, i et andet maaske vilde bringe Døden. Naar Folk derimod have overstaaet Sygdommen og atter begynde at komme til Kræfter — altsaa ere hvad man kalder Rekonvalescenter — da kræves der ofte en Føde, der er nærende og styrkende paa samme Tid som den ikke stiller for store Fordringer til Fordøielses-

organerne. Som et Par Retter, der — naturligvis med Lægens Sanktion — kunne anbefales i saa Tilfælde, nævne vi de følgende:

Beef Tea.

1 Pund skjært Oxekjød hakkes fint, lægges i 1 Pint koldt Vand i en Timestid, sættes over Ilden i det samme Vand og bringes langsomt i Kog; det koger fra 20 til 30 Minutter; derpaa sies det og krydres med lidt Salt. Jo længere Tid Kjødet kan ligge i koldt Vand, desmere Næringsstof udtrækkes der.

Beef Tea No. 2.

1 Pund skjært Oxekjød hakkes fint, lægges i et emailleret Kar med Laag paa uden Vand og sættes i en middelvarm Ovn i 4 Timer, derpaa sies Saften fra og krydres let, hvis Doktoren tillader det. Ved at tilberedes paa denne Maade, bevares alle Kjødets nærende Egenskaber.

Hønse-Gelee.

En Høne paa 2 Pund slaaes, alt Fedtet fjernes og den skjæres op og rengjøres forsigtigt, saaledes at man undgaar at bryde Galden og Indvoldene. Kjødet skjæres op og Benene slaaes istykker. Det kommes i en Kasserolle med 2 Kvart koldt Vand, bringes langsomt til at koge og skummes til det er klart; Laaget lægges over og det koges sagte indtil Hønen er bleven til en sammenkogt Masse, nemlig fra 2 til 4 Timer; da sies det gjennem en Flonelsklud, til det er klart, og sættes tilbage over Ilden for at koge sagte, indtil det er bleven en fuldstændig Gelé. Dette kjendes bedst ved at anstille en Prøve med en Skefuld af Geléen hældt paa en Underkop; hvis den, efterat være afkjølet, er stiv, da er den færdig. Den kan krydres let, hvis Lægen tillader det, og ophældes i Kopper; spises kold eller let opvarmet.

Om Syltning.

Syltetöiets Kogning.

For at faa godt Syltetøi er det nødvendigt, at Frugten, som bruges dertil, er behørig moden uden at være blød, og at den ikke har været længe afplukket, førend den syltes; i modsat Fald vil Syltetøiet ligesaa lidt blive velsmagende, som i Tiden konservere sig. Til de fleste Syltetøier kan man ligesaa godt bruge "granulated" som helt Sukker; men hvor det er bedst at benytte det sidste, findes det anført. Naar Puddersukker skal bruges, maa det være af det lyse og godt tørt, skjøndt hvidt Sukker er at foretrække. Den Eddike, som bruges til Syltning, bør være bedste Cider-Eddike og af Mellemsorten. Tages den stærkere bevirker dette, at Frugten bliver mørk af Udseende, er den derimod for svag, vil Syltetøiet ikke kunne holde sig. Derefter har den Maade, hvorpaa Syltetøiet koges, stor Indflydelse paa dets Godhed. Koges det hurtigt, vil Frugten gaa istykker, og megen Saft vil koge bort. Ilden maa derfor, naar Syltetøiet først er i Kog, bestaa af Gløder, og Brænde bør ikke bruges; det maa koge

jævnt og langsomt. Det hvide Skum, der skyder iveiret, førend Syltetøiet rigtig koger, maa borttages, og naar det er kommen i Kog, lægges Ilden ved den ene Side af Gryden, saa at Kogningen kun sker derfra; herved bliver Saften klar, og det er tillige lettere at faa borttaget det Skum, som fremkommer under Kogningen. Koges der kun i en lille Gryde, maa denne helst sættes paa skraa, og saaledes koge fra den ene Side.

Naar der i Forskrifterne anføres, at Syltetøiet skal have et Opkog, da bestaar dette i, at Gryden, naar Syltetøiet først er i godt Kog, løftes af Ilden, indtil det ikke koger mere; thi derved falder de Blærer, som fremkommer under Kogningen, og Skummet kan aftages, uden at der svinder mere af Saften end nødvendigt. Gryden sættes da atter over Ilden, og naar det har kogt lidt, løftes den af igjen. Dette gjentages saa ofte, som Syltetøiet skal have Opkog, hvorved Frugten bliver gjennemtrængt, uden at gaa itu, og Saften bliver klar.

Det kan ikke nøie bestemmes, hvor længe Frugt eller Saft skal koge, da dette dels beror paa Frugtens Grad af Modenhed, dels paa de stærkere eller svagere Kog. Man maa derfor i denne Henseende selv se til at rette sig efter Omstændighederne.

For at undersøge, om Saft, der skal blive stiv, har kogt længe nok, kommer man lidt deraf paa en Underkop og lader dette blive koldt, hvorved man snart vil se Resultatet. Under Prøven løftes Gryden af Ilden, for at Saften, hvis den er stiv nok, ikke skal koge forlænge.

Den Sirup, som bruges til Syltning, koges af 1 Pund Sukker og ½ Pint Vand, medmindre der er angivet et andet Forhold. Det sættes paa svag Ild, til Sukkeret er smeltet,

da lægges mere Ild under, kun ikke Brænde. Førend det koger, begynder man at skumme og vedbliver dermed under Kogningen, især ved Opkogene; thi dersom ikke Siruppen er klar og stiv, kan Saften heller ikke blive det. Den maa koge jævnt og langsomt og gives to Opkog. Gryden sættes paa skraa, og naar den har kogt i et Kvarter, har den i Almindelighed den passende Stivhed, hvilket iøvrigt prøves, som ovenfor er vist; bliver det hurtigt stivt, da er Siruppen færdig, og Saften kommes strax i.

Det Bedste til at koge Syltetøi i, er en emailleret Gryde; for at Syltetøi, som skal koge længe, hvorved der tilsidst bliver meget lidt Saft, ikke skal brændes, kan man, førend Frugten kommes i Gryden, lade denne blive netop varm og smøre den indvendig med Inderside af en røget eller ferst Fleskesvær. Dette giver aldeles ingen Afsmag i Syltetøiet.

Til Brug ved Syltning er det bedst at benytte en Blik- eller Træske, der er saa tynd, at Skummet kan aftages, uden at Saften følger med. Denne Ske maa gjemmes til Syltetøi alene; ligeledes den Sigte, man bruger hertil; hvis man ikke kan faa Haarsigte og et Dørslag (grov Sigte) af glaceret Lér til at sie Saften fra Frugten, da maa Syltetøiet aldrig blive staaende i de almindelige Blikfigter.

Det Klæde, gjennem hvilket nogle Frugter skal vrides, maa ikke være af meget tæt Lærred. Har man megen Frugt at vride, er det bedst at have flere Klæder, thi disse bliver ved længere Brug saa tætte, at Saften vanskeligt kan gaa igjennem, og de maa ikke afvadskes under Brugen.

Den Pose, gjennem hvilken Saften hældes, for at blive klar, maa helst være spids; en Flonelspose er god, eller en tyk Serviet, der opbindes ligesom en Pose.

Hvor der staar, at Syltetøiet skal dækkes med et Klæde, sker dette, for at Emmen, uden at Kraften tabes, kan trække af. Klædet maa være tyndt og bredes over Krukken, indtil Syltetøiet bliver koldt. Dersom dette skal staa længere end fra en Dag til en anden, tages Klædet af, og der sættes da et Papir over Krukken.

Opbevaring af Syltetøiet.

Det hjælper meget til at bevare Syltetøiet, at der er rigelig Saft paa det. Især er det nødvendigt ved Alt, der syltes i Eddike, at denne staar godt over.

Intet Syltetøi kan taale Fugtighed, hvorfor det maa opbevares paa et tørt Sted.

Man bør af og til see til det, og dersom det derpaa anbragte Papir er blevet tørt, maa der enten lægges nyt Papir paa, eller hældes frisk Kognak paa.

Dersom der kommer Gjæring i Syltetøiet, eller det sukrer sig, eller Frugten begynder at flyde ovenpaa, da maa det opkoges, som kan ske derved, at Krukken med Syltetøiet sættes utilbunden paa en heb Plade paa Ovnen eller i selve Ovnen. Her maa den blive staaende, indtil Syltetøiet smaakoger, og det Skum, som kommer i Veiret efterhaanden, borttages saavidt muligt. Derefter aftørres Krukken indvendig om Kanten, hensættes til næste Dag, belægges igjen med Papir, byppet i Kognak, og tilbindes. Det sker undertiden, at der, uden at Syltetøiet feiler noget, kan samle sig Skimmel oven i Krukken. Dette borttages og nyt Papir, byppet i Kognak, lægges derpaa. I Flasker derimod er det bedst, hvis der skulde samle sig Skimmel ovenpaa Saften, da

at lade denne blive urørt, indtil den skal bruges; da kan den aftages med en Proppefanger og Flasken indvendig aftørres med en Pind, omviklet med Bomuld.

Om de til Opbevaring nödvendige Kar osv.

De Krukker eller Glas, som bruges til at gjemme Syltetøi i, bør ikke benyttes til andet Brug, men afvadskes, naar de er tømte og gjemmes til næste Syltning. Skulde Krukkerne imidlertid være brugt til Andet, især til Noget der indeholder Fedt, da maa de udskoldes godt i kogende Vand, før de igjen bruges til Syltetøi. Alt, som syltes i Eddike, bevares bedst i Glas eller graa Stenkrukker.

Al Saft, som skal hældes paa Flasker, bør, naar intet Andet bemærkes, hældes hedt paa disse, der først er ophedet i varmt Vand; herved maa anvendes Forsigtighed, at ikke Flaskerne springe; thi er de ikke hede nok, kan de heller ikke taale den koghede Saft; de lægges først i lunket Vand, dernæst hældes varmere Vand over og tilsidst kogende Vand skjænkes paa dem. Naar Saften er hældt i, tilproppes og tillakkes de strax; Lakken smeltes i et lille Kar, og naar Flasken er tilproppet, dypper man den just i den hede Lak, og hvis man ønsker det, kan der da oven i Lakken aftrykkes hvilketsomhelst Mærke.

Det Papir, hvormed Syltetøi skal belægges, bør være hvidt Papir, der klippes efter Krukkens Størrelse, saa det ganske kan dække over Syltetøiet. Det dyppes i Kognak, strøes paa den ene Side med pulveriseret Sukker og lægges med den bestrøede Side nedad. Man kan endnu hælde lidt Kognak ovenpaa, for ikke at Papiret skal blive tørt.

Om Krukkerne og Glassene bindes dobbelt Papir eller Blærer. Blærer maa vadskes i saa mange Hold lunkent Vand, at det sidste er klart; derefter tørres de i et Klæde.

De Flasker, som bruges, maa ligesom Krukkerne ikke benyttes til andet Brug. De afskylles, efterhaanden som de tømmes.

Dersom der har været noget i Flaskerne, som har efterladt Lugt i dem, der ikke er gaaet bort efter Skylningen, da maa denne gjentages et Par Gange med varm Melk. Naar Flaskerne er fyldte med Saft, hældes lidt Kognak (Brandy) derpaa.

Istedetfor Krukker bruges heri Landet Glas med tætsluttende Blylaage. De gaar under Navnet "Preserving-Jars" og er langt at foretrække for alle andre Opbevaringskar.

Lage tillaves af Salt, hvorpaa skjænkes saa meget kogende Vand, at Saltet kan smelte; da kommes koldt Vand deri, og Lagen maa have den Styrke, at den kan bære et Æg.

Flaskepropper. Før Propperne bruges, maa de vadskes i lunkent Vand og derefter godt aftørres.

Forskjellige Syltetöier.

Asier (Cucumbers) med raa Eddike.

10 store, gule Agurker skrælles, flækkes, udhules og sættes 24 Timer i koldt, helst Brøndvand. Deraf optages de aftørres, hvorpaa de strøes godt med Salt, lægges tæt indeni

hverandre og staar saaledes atter i 24 Timer; herpaa optages de, lægges paa en Sigte for at afløbe, tørres og trykkes igjen i Klæder og nedlægges i Krukker lagvis med nogle friske Laurbærblade, spansk Peber, Muskatblomme og et Par Spiseskeer helt hvidt Peber og Charlotter. Raa Eddike hældes paa, indtil den staar rundelig over Asierne, og de tilbindes med Blære. Asierne holder sig meget godt paa denne Maade og er ikke saa let udsatte for at blive bløde, som ved kogt Eddike. Da Charlotterne herpaa er raa, kan de kun bruges til Saucer, hvori de bliver kogte.

Sure Asier.

Asierne, der ikke bør være overmodne, skrælles og flækkes; Indmaden tages ud med en Sølvske, derpaa nedlægges de lagvis, med bygtig grovt Salt imellem; man kan hertil benytte en Balle eller andet rent Kar. Dagen efter tages de op, aftørres omhyggeligt og nedlægges i Krukkerne lagvis, idet man mellem hvert Lag lægger en god Mængde Charlotter, sort, hvidt og rødt Peber samt Dill og Allehaande. Hvis man bruger det røde Peber, man kjøber paa Apotheket, maa man være meget forsigtig med Brugen deraf, da det er umaadeligt stærkt. Imidlertid koges saa megen Eddike, som man kan beregne vil staa over Asierne, og denne slaaes hed over dem. Naar man har gjort dette om Morgenen, lader man dem staa til næste Dags Eftermiddag, tilbunden med et Klæde. Saa hældes Eddiken fra dem i Gryden igjen, og Asierne gives efterhaanden et ganske kort Opkog deri. Tilsidst hældes Eddiken over dem igjen.

Halvsøde Asier.

Behandles ligesom de forrige, kun at man i Eddiken, naar den koger første Gang, kommer hvidt Sukker efter Smag, saaledes at Eddiken bliver halv sur og halv sød.

Søde Asier til Steg.

Naar Agurkerne er skrællede, overskaarne og udhulede, gnides de med Salt og staar saaledes i 24 Timer; de aftørres og trykkes godt i tykke Klæder, skjæres i Strimler, veies og nedlægges i en Krukke. Til hvert Pund Asier koges 1 Pint Eddike, som hældes hed paa dem, og hvori de atter staar i 24 Timer, hvorefter de igjen aftørres. Dernæst koges igjen til hvert Pund Asier ½ Pint frisk Eddike med ½ Pund Sukker, 3 Nelliker, nogle smaa Stykker Kanel og 6 a 8 friske Laurbærblade. Naar det har skummet, kommes Asierne deri, og naar det atter koger, ophældes det og dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb hældes Saften fra og koges, indtil den har skummet og er bleven jævn; da hældes den varm paa Asierne, som atter tildækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter.

Asier med Kirsebærsaft.

Asierne skrælles, udhules, veies og sættes paa Ilden med saa megen Eddike, at de kan koges deri. Naar de har faaet et Opkog, optages de, trykkes i Klæder og skjæres i Strimler. Dersom det er smaa Agurker, behøver man ikke at skjære dem i Strimler. Til ½ Pund Asier tages 1 Gill raa Kirsebærsaft, 2 smaa Spiseskeer Eddike, ¼ Pund Sukker, 5 Nelliker og nogle smaa Stykker Kanel, hvilket sættes paa Ilden og koges, til det netop har skummet; da kommes Asierne deri, og naar det atter koger, optages disse og lægges i Krukken. Saften koges endnu i nogle Minutter og hældes varm paa. De dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Man kan bruge Saft af syltede Kirsebær; da bruges intet Sukker, og den behøver ikke at koge saa længe, men faar ikke saa smukt Udseende.

Agurker.

Saavel store som smaa Agurker bliver fortrinlige, behandlede paa følgende Maade: Agurkerne nedlægges i stærk Saltlage; Dagen efter tages de op og aftørres godt. Eddike bringes i Kog og heri gives Agurkerne, nogle ad Gangen, et Opkog, ganske kort; man tager dem op med en Fiskeskee og nye kommes i; saaledes vedbliver man, saalænge man har nogen og hvis Eddiken svinder saameget ind, at der bliver for lidt at koge i, maa mere kommes paa. Naar alle Agurkerne har faaet et Opkog, bortkastes Eddiken. Efterhaanden som Agurkerne nedlægges i Krukken, kommes Kornene af Dill, der gjerne kan være tørret, rødt og sort Peber, samt nogle Laurbærblade imellem. Ny Eddike sættes over i Forhold som 2½ Kvart til en Peck smaa Agurker, denne koges med sorte Peberkorn i og slaaes hed over Agurkerne. Man kommer Dill ovenpaa (forøvrigt kan man have Grene af Dill helt igjennem, da det ser smukt ud ved Anretningen), et Klæde lægges over og Krukken tilbindes, efterat Eddiken er bleven kold.

Smaa Agurker med raa Eddike.

Agurker hertil skal være ganske smaa; de aftørres, sættes i stærk Lage i 24 Timer, aftørres igjen og nedlægges i en Krukke. Til 100 smaa Agurker tages 1 Spiseskefuld hvidt Peber, lidt hel Muskatblomme og 10 Laurbærblade; det Hele overhældes med saa megen raa Eddike, at den staar godt over dem. De tilbindes strax og holder sig godt, men bliver ikke meget grønne af Udseende.

Pickles.

Anm. Endskjøndt det engelske Ord „Pickle" egentlig betyder saavel Lagen (Salt- eller Eddikelagen) som hvad der er nedlagt deri, saa forstaa vi dog herved Grøntsager

nedlagte i Eddike. Nedlægning af Pickles er saa let, at den med Held kan benyttes til næsten alle Frugter og Grønsager, men det er en Hovedbetingelse, at man altid benytter den fineste Vinedike man kan faae. Kogningen bør helst skee i glacerede Kogekar; benyttes fortinnede, bør Eddiken ikke blive staaende deri et Øieblik længere end høist nødvendigt. I Fabrikerne koges Eddiken kun altfor ofte i Messingkar, hvorved Grønsagerne faar en overordentlig smuk grøn Farve, men denne Methode kan ikke anbefales, da den er farlig for Sundheden. Der bør helst anvendes Knive og Gafler af Træ. Til Opbevaring maa Glaskrukker foretrækkes; smaa Krukker anses for bedre end store. Eddiken bør altid staa godt over de deri nedlagte Grønsager eller Frugter, og til større Portioner dækker man dem med et Laag, paa hvilket lægges en lille Vægt, der holder dem nede under Eddiken uden at trykke for haardt. Breder man et Lag hele Sennepsfrø, indsyede i Lærred, over nedlagte Agurker, bidrager det til at de holde sig.

Skotske Mixed-Pickles. Dertil benyttes Blomkaal, smaa Hoveder af Rosenkaal, meget smaa, unge Gulerødder, unge Salatbønner, udpillede grønne Ærter, smaa Agurker, Frø af Nasturtium, den yderste farvede Skal af Radiser, skaarne i ensartede Stykker, Perleløg og smaa Charlotter, nogle efter Længden delte hele Citroner og Peberrod, Peber, Estragonblade, Dild, Laurbærblade og Vinedike. De fem første Dele renses og ituskjæres, hver paa sin Maade, Rødderne deles kun en Gang, Salatbønnerne blive hele, og Alt koges helt mørt i Vand med noget Salt, dog maa de ikke koges for bløde, og hældes paa en Sigte til Afdrypning. Agurkerne vadskes Aftenen forud, overstrøes med Salt og aftørres næste Dag. Det ordnes alt vexelvis i firkantede Glas

med vid Hals og lagvis med Kryderiet imellem, hvorpaa Glasſene fyldes med kogt og afkjølet Vineddike.

Disſe ſmukke og yndede Pickles bruges overalt i England, ſom Biret til Suppekjød og Steg. Smukke Figurgræskar overſkjæres paa Halvdelen, udhules og nedlægges i Eddike ſom Agurker, og ved Middagsbordet lægges et ſaadant Græskar paa en Aſiet og det fyldes med ſmukt ordnede Pickles og ſættes paa Bordet.

Tydſke Mixed-Pickles. Hertil tages unge, friſke Aſparges, ſmaa Gulerødder, udpillede Blomkaalshoveder, grønne Bønner, Artiſokker, hvide Bønner, tyrkiſk Hvede eller Mais, Charlotter, unge Peterſillerødder, grønne ſpanſke Peberkornsbælge, Perleløg, Roſenkaal og ſmaa Agurker, ſamt ganſke ſmaa, hele Figurgræskar. Alle disſe Dele bliver tilberedte og pudſede, Aſpargſerne ſkjæres i korte Stykker, Karotterne og Peterſillerødderne beholde en lille Duſk af Hjertebladene. Blomkaalen ſkilles ved Huden, Bønnerne afrankes og ſkjæres i Stykker, hvis de er ſtore, Artiſokkene ſkjæres i Skiver, de ſtore Bønner ſkoldes og ſkilles ved Huden. Maiſen, der ſkal være af den mindſte, og de afvadſkede Agurker ſaltes og lægges i Vand Natten over, Charlotterne og Perleløgene ſkilles ved den yderſte Hud og Roſenkaalen befries for de yderſte løſe Blade. Det koges Alt, hver for ſig med Eddike og Vand, idet de førſt overſtrøes godt med Salt, lægges paa en Sigte til Afdrypning, og ordnes derpaa efter Farverne med Bælge af rødt, ſpanſk Peber i Glas. Franſk Eſtragoneddike, der er kogt med en Del Kryderi og afkjølet, hældes derover, ſaa at Glasſene fyldes, hvorpaa de lukkes med Prop og Blære, ſamt dyppes i Harpixlak.

Fine engelſke Pickles. 5 Kvart Eddike, 2 Pund Sennepskorn, 1 Pd. lang Peber, 1 Pd. ſort Peber, 1 Kvart Vineddike, en lille Flaſke Kayennepeber, 6 Stykker Peberrod

skaarne i Skiver og 2 Stængler Hvidløg. Alle disse Dele koges og kommes i en stor Krukke, hvorpaa den staar tildækket til Afkjøling. Der kommes derpaa saa mange rensede og flækkede Gulerødder deri, der er nødvendige, for at farve Eddiken gul. De forskjellige Grønsager, som Kaal, skaaren Blomkaal, Rosenkaal, grønne Bønner, smaa Mais, ganske unge Stængler af Hyldebærbusken, Selleri, Skiver af Æbler, Agurker, smaa hele, skrællede Champignons og deslige, renses og pudses sirligt, og overhældes saa gjentagende med kogt Eddike, hvori de hver Gang afkjøles, til de er møre, hvorpaa de hældes paa en Sigte til Afdrypning, ligger Natten over og kommes derefter i de dertil bestemte Pickleglas, der fyldes med den førstnævnte Eddike, proppes, overbindes med Blære og dækkes med Harpirlak. I hvert Glas kommes 1—2 Bælge af spansk Peber og en Theske hele Sennepskorn.

Græskar (Pumpkins).

Græskar kan, i Mangel af Agurker, godt bruges som Asier og holder sig ligesaa godt, især syltede med raa Eddike. De skal være modne, dog ikke gule, skrælles, udhules og skjæres i Strimler, af Tykkelse som Asier og af en Fingers Længde. Derpaa sættes de i 24 Timer i helst Brøndvand, tages op deraf, sættes 24 Timer i Lage og lægges derefter et Par Timer mellem to Brædder med en let Presse paa, at Lagen kan trække ud; thi da er de mere porøse end Agurker, trækker Lagen mere ind i dem; derpaa aftørres de godt og behandles og bevares forresten ligesom Asier.

Söde Græskar til Steg.

Syltes ligesom søde Asier til Steg.

Syltede Gulerødder.

Rødderne maa være af de mørkerøde, der er bedst i August Maaned. De skrabes rene, skjæres i Skiver, saa tykke som et Halmstraa, disse igjen i lige saa tykke Strimler og veies. Til 1 Pund Rødder tages 4 Citroner, som skrælles ganske tyndt, saa at intet af det Hvide bliver ved Skrællingerne, hvilke derefter skjæres i korte, fine Strimler. Disse tilligemed Rødderne sættes paa Ilden i koldt Vand, omtrent 1 Kvart, koges med Laag paa i ½ Timestid, eller til Rødderne er møre (dog maa de slet ikke gaa itu) og hældes derefter paa Dørslaget, at Vandet kan afløbe. Til et Pund Rødder tages 1 Pund hvidt Sukker, som koges til en tynd Sirup med ½ Pint af det Vand, hvori Rødderne er kogte; disse kommes deri tilligemed Saften af to Citroner og koges i omtrent 10 Minutter. Det kommes i Krukken og staar et Par Dage, da hældes det paa Dørslaget, at Saften kan afløbe; denne koges i 8 a 10 Minutter med 3 Unzer Sukker og mere Citronsaft, efter Smag. Rødderne kommes deri, men maa ikke mere koge; de ophældes og belægges med Kognakpapir og tilbindes.

Syltede Løg.

Man vælge mindre eller mellemstore, fine, hvide Løg. De pilles og lægges fire Dage i stærk Lage, der skiftes to Gange. Ny Lage bringes lige paa Kog, Løgene kommes deri og koges i 3 Minuter; derpaa lægges de i koldt Vand i 4 Timer, optages og nedpakkes i Krukker, lagvis med hvide Peberkorn, Nelliker og hel Muskatblomme. Man koger Eddike med 1 Kop Sukker for hver Gallon Eddike og fylder det kogende i Krukkerne, der tilbindes mens de er varme.

Efter Forløb af en Maaneds Tid kan Løgene bruges, men er bedre senere hen.

Syltet Hvidkaal.

Følgende Dele blandes godt sammen og udsættes for Solen i 3 Dage: 2 Gallon Eddike, 1 Pint hvide Sennepskorn, 1 Unze Allehaande, 3 Unzer Peberkorn, 4 Unzer Ingefær, 1 Unze Muskatblomme, 1 Unze Muskatnød, 2 Unzer Nelliker, 2 Unz. Gurkemeie, 1 Haandfuld hakket Hvidløg, 1 Haandfuld reven Peberrod, 4 Pund Sukker, 2 Unz. Selleri-Frø og 3 Citroner, tyndt skaarne.

Hvidkaalen befries fra de yderste grønne Blade, skjæres i 4 Dele og koges 3 Minuter i en Kjedel med kogende Lage, hvorpaa den tages op, sies og dækkes med et godt Lag Salt. Den bredes saa ud i Solen for at tørres, Saltet rystes af og den lægges i kold Eddike, der er farvet af udblødt Gurkemeie. Deri henstaar Kaalen i 2 Uger, da kommes den i den krydrede Eddike. Kan bruges efter 5 a 6 Ugers Forløb.

Chow Chow.

To Hvidkaalshoveder, to Blomkaalshoveder, et Dusin Agurker, fer Selleriknopper, fer Stykker rødt Peber, en Kvart smaa Løg, to Kvart grønne Tomatoes; de skjæres i smaa Stykker og koges hver Slags for sig, indtil de er møre, da sies de. To Galloner Eddike, ¼ Pund Sennep, ¼ Pund Sennepskorn, en Daase fransk Sennep, en Unze Nelliker, og to Unzer Gurkemeie; Eddiken og Krydderierne kommes i en Kjedel og bringes i Kog; Grøntsagerne blandes og Eddiken hældes over.

Hvid Soya af Agurker.

Alt det Kjød, Kjærne og Saft, der udhules af Agurker, der bruges til Asier, sættes paa Ilden med lidt Salt og koger ½ Time under jævnlig Omrøren, at Intet sætter sig fast, hvilket vilde give en brændt eller sveden Smag; sker dette, maa

det Hele kastes bort. Dernæst aftrykkes det i en Sigte, Saften sættes igjen paa Ilden med en Gill Eddike til en Pint Saft og koger til den er jævn, omtrent ½ Time, da ophældes den, kommes næste Dag paa smaa Flasker eller Glas og tilbindes godt. Denne Soya giver en behagelig Smag i alle Slags hvide Saucer, Frikasse og deslige, og maa kommes saa tidlig paa, at den koges lidt med Saucen.

Tomato Catchup.

Man vælger gode, modne Tomater. De kastes i kogende Vand og gnides gjennem en grov Sigte for at befries fra Skindet og Kjernerne; dernæst føies til hver Gallon, efter at den er bleven kold, 4 Spiseskefulde Salt, 3 do. malet Sennep, 2 do. sort Peber, 1 do. Allehaande, ½ do. Nelliker, ½ do. Kajenne Peber og 1 Pint hvid Vin, eller Cider Eddike; det koger sagte i 4 Timer, kommes paa Flasker og proppes godt.

Mixed Pickles.

Hertil bruges: Grønne Bønner, Blomkaal, sure Agurker, Gulerødder, Løg, grøn Melon, samt: 20 Peberkorn, Spansk Peber, Vineddike.

Alle Grønsagerne faa et Opkog, og man lader dem løbe omhyggeligt af; de lægges derpaa tilligemed Peberet i firkantede Glasflasker med vide Halse. Eddiken hældes derover, og Flaskerne tilproppes.

Sukkeragurker.

Der bruges: Agurker, Sukker, Nelliker, Kanél, Eddike.

Agurkerne skrælles, flækkes paalangs, lægges en Stund i koldt Vand og løbe af paa en Sigte. Vand koges, Agurkerne lægges i for at faae et Opkog og løbe derpaa af paa et Klæde. 2 Dele Eddike, 1 Dél Sukker efter Vægt, nogle

hele Nelliker og lidt Kanél koges til en Lage, hvori Agurkerne derpaa koges færdige.

Saltede Snittebønner.

Bønnerne maa være nylig afplukkede, saa at de er friske og skjøre. De aftørres i et Klæde, pilles og snittes fine. I en Krukke strøes et tyndt Lag Salt, derpaa lægges et Lag af Bønnerne, saa tykt som tre Fingre, derpaa et Lag Salt, saa tykt, at det dækker Bønnerne, saa Bønner, og saa frembeles; hvert Lag trykkes fast og det sidste maa være Salt. Det bedækkes med et Stykke Tøi, hvorpaa der lægges en Bund og paa denne en temmelig svær Vægt, hvilken efter længere Tids Forløb, naar Bønnerne er blevet faste, kan tages af. Bønnerne tilbindes, hensættes paa et tørt Sted og holder sig lige til Sommeren. Naar de skal bruges, kommes de, med Saltet ved, i tilstrækkeligt meget kogende Vand, og koges, indtil de er møre, hældes da gjennem Sigten, hvor Vandet aftrykkes godt, og stuves.

Dersom Bønnerne, hvilket især er Tilfældet ud paa Foraaret, skulde være salte, naar Vandet er trykket fra dem, kan de sættes en kort Tid i koldt Vand med lidt Puddersukker i.

Bønnerne kan saltes hele paa samme Maade, naar de er aftørrede og pillede. Ved at komme lidt præpareret Soda i Vandet, hvori Bønnerne koges, bliver de hurtigt møre.

Grønne Ærter med Salt.

Fine, gode Ærter drysses med lidt fint Salt, staar til næste Dag og fyldes da paa tørre Flasker, som proppes og hensættes paa et tørt Sted. Naar de skal bruges, koges de lidt i rundeligt Vand, som hældes ganske fra, og de koges møre i knapt Vand, hvori de stuves.

Syltede Østers.

Østerſene vadſkes og kaſtes i ſtærkt kogende, ſaltet Vand, de ſkummes godt og lægges i koldt Vand; Eddike og helt Peber bringes til at koge og afkjøles derpaa. Østerſene kommes i en Stenkrukke; til hver Kvart af det Vand, hvori Østerſene blev ſkoldede, tages en Kop Eddike, begge Dele koldt, hvilket hældes paa Østerſene, ſaa det ſtaar over dem.

Valnødder.

I Almindelighed er Valnødder brugelige til Syltning ſidſt i Juli. De maa kun være halvvorne og ikke have ſat Kjærnehuſe, hvilket kan mærkes ved at ſtikke en Spækkenaal igjennem dem; er der intet Haardt i dem, er de gode og lægges da 5 Dage i helſt Brøndvand, ſom hver Dag fornyes. Derpaa gjennemſtikkes de rundt omkring med en Spækkenaal, og ſættes igjen i Vand i 4 Dage, ſom ligeledes fornyes hver Dag. Derefter ſættes de paa Ilden i koldt Vand og koger under Laag, indtil de er ſaa møre, at der kan ſtikkes et ſpidſt Stykke Kanél igjennem dem, da lægges de paa Dørſlaget, for at afløbe, og veies. Hver Valnød beſtikkes med 4 Stykker Kanél og 2 Nelliker, og lægges i en Krukke. Til hvert Pd. Nødder tages 1 Pd. hvidt Sukker, ſom koges til Sirup med 3 Gill Vand, og hældes ſtrax paa Valnødderne, ſom derefter ſtaar tildækkede 4 a 5 Dage. Derefter ſies de, og Saften koges med 1 Tilſætning af ¼ Pund Sukker i 10 Minutter, eller til den er jevn, og hældes da ſtrax paa Valnødderne, ſom Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. Derſom Saften efter omtrent 3 Ugers Forløb er bleven tynd, maa den koges igjen, men hældes da kold paa Valnødderne.

Sure Valnødder til Saucer.

Valnødderne maa afplukkes paa samme Tid og være af samme Støerelse, som de forrige. De lægges i en kold Lage, som er saa stærk, at den kan bære et Æg, og som maa være kogt og skummet godt. Heri staar de i 6 Dage, optages og sættes i en frisk og ligesaa stærk, kold Lage, hvori de igjen staar i 6 Dage. De hældes i Sigten, hvor Lagen godt afrystes, og lægges i en Krukke. Derpaa sættes over Ilden saa megen Eddike, at den fuldkommen kan staa over Valnødderne; i denne kommes til 100 Valnødder 4 Charlotter, et lille Stykke Hvidløg, 3 Stykker Ingefær, 2 Stykker tynd Peberrod, 5 a 6 Stykker Muskatblomme, 10 Nelliker, 6 Spiseskeer hel Sennep, 2 Spiseskeer Peber og 2 Spiseskeer Allehaande. Naar alt dette har kogt, ophældes det, dækkes med et Klæde og hældes koldt paa Valnødderne, som strax tilbindes meget godt, da Luften vilde gjøre dem bløde. Efter ½ Aars Forløb er de brugelige og holder sig i flere Aar. De er ganske sorte af Farve, men giver en god Smag i Sauce, især i Smør til Fisk.

Cranbær.

Til 1 Kvart af de største og bedste Bær tages ½ Pund Puddersukker, lidt Kanél eller Citronskal, hvormed de koges og skummes, indtil de ikke mere er sure, sædvanlig i et Kvartér. De ophældes saa, et Klæde bredes over og Dagen efter tilbindes de. Man kan koge smaa Stykker Æble tilligemed Bærrene, hvilket meget betager dem den bittre Smag.

Sukat af Græskar eller Agurker.

Græskar eller store Agurker, begge Dele endnu grønne, skjæres i store Stykker, saar et Opkog i Vand, og lægges paa et rent Klæde at tørres. Den yderste Skal skal sidde paa,

hvor den ikke paa Græskarret er altfor tyk og haard. Mørkt Puddersukker vædes med saa megen Eddike, at det kan smelte; det koges, til det er skummet og klart, med 1 Theske stødt Ingefær til hver 2 Pund. Nu saar Stykkerne et godt Opkog i Sukkeret, hvorpaa de optages, nedlægges i en Krukke, og Saucen hældes lunken over. Skulde den ikke staa over, da maa der koges mere. Da Stykkerne gjerne vil flyde op, trykker man dem ned med en Theskaal eller en liden rund Asjet, der lægges ned i Krukken med lidt Tungt paa. Efter 8 Dage tager man dem op, for at lægge de øverste nederst. Naar de saa har staaet, til man kan smage, at de er gjennemtrukne af Sukkeret, optages de og lægges i en tør Krukke eller et dybt Fad, og bestryges mellem hvert Lag med tørt Puddersukker. Dette bliver ogsaa til Saft, og baade denne og den første kan benyttes til at fylte andre Græskar med. Sukatstykkerne lægges nu i svag Pres imellem to Spegefjele med Papir over og under. Naar de er pressede, trækker man en Snor igjennem dem og lader dem hænge paa et luftigt Sted at tørres, men ikke i Solen. Tilsidst nedlægges de i en Krukke med stødt hvidt Sukker mellem hvert Lag. — Frugten maa ikke koges for mør.

Sukat af Meloner.

En Melon, der ikke er fuldkommen moden, skrælles, udhules og skjæres i fingerlange Stykker, omtrent en Tomme brede og halvt saa tykke, veies, lægges i en Lage, der er saa stærk, at den netop kan bringe et Æg til at flyde, og staar deri i 4 Dage. Da tages Stykkerne op og lægges 3 Dage i koldt Vand, som hver Dag fornyes; derefter sættes de paa Ilden i koldt Vand og koges under Laag, indtil de netop er saa møre, at der kan stikkes en Pind i dem; da tages de op og tørres godt i et Klæde. Til 1 Pd. Melon tages 1 Pd.

hvidt Sukker, som koges til en Sirup i en Trediedel Pint Vand. Melonen kommes deri, koges i 5 a 6 Minutter, hvorpaa det Hele hældes i Krukken og staar tildækket i 4 Dage; derpaa hældes Saften fra, koges i nogle Minutter og hældes varm paa Melonen, der atter staar i tre Dage; den slaaes da op i et Dørslag, hvor den maa staa nogle Timer, forat Saften kan rende af, og lægges derfra paa et Fad. Saften koges nu igjen, til den er saa seig, at den netop kan hældes over Melonen, som vendes omkring deri og staar nogle Dage paa et luftigt Sted for at blive tør; derpaa gjemmes den paa et tørt Sted.

Græskar kan syltes paa samme Maade, men maa ikke koges saa møre og bliver ikke saa velsmagende.

Sødsyltede Meloner.

Hertil bruges smaa, ikke altfor modne Musk-Meloner; de lægges i en Kvart Vand, hvori to Spiseskeer fint Salt er opløst, de bliver liggende deri 12 Timer. De kommes saa i en Blanding af en Kvart Vand og 1 Pint god, hvid Eddike; ligge deri 24 Timer, hvorefter de optages, skrælles og kløves. Det Blødagtige borttages. De tørres derefter med et fint Klæde og opskjæres i langagtige Stykker. Til 1 Pd. Meloner bruges 1 Purd Sukker og 1 Pint hvid Vin, Sukkeret og Vinen koges sammen; derpaa skummes det vel. Nu kommes den opskaarne Melon i og gives et Opkog. Derefter lægges den i et Glas og Saften kommes varm over. Hvis den efter nogle Dages Forløb skulde blive tynd, koges den paany og kommes kold over Melonerne.

Syltede Ferskener.

Man skræller Ferskener, som næsten er modne, og udtager Kjærnerne. Til hvert Pund Ferskener tages 1 Pd. Sukker,

som dyppes i Vand og koges til en Sirup. Naar Siruppen er kogt, kommes deri til hvert Pund Sukker ½ Pint hvid Vin; derpaa kommes Ferskenerne i, men kun faa ad Gangen, der gives et Opkog og med megen Forsigtighed optages med en Fiskespade og lægges paa et Hulfad, for at Saften kan afrinde. Naar Saften er afrundet, kommes den i Kjedelen, for paany at koges. Den skummes vel, nu kommes Kjærnerne i, efter at være opskaarne i Skiver. Ferskenerne lægges i Glas, derpaa kommes Saften over dem. Skulde denne efter nogle Dage findes vandagtig, saa opkoges den igjen og kommes kold paa Ferskenerne. Aprikoser behandles paa samme Maade.

Anm. Denne Fremgangsmaade er lidt forskjellig fra den amerikanske, men Frugten smager meget bedre.

Syltede Ferskener (paa Amerikansk).

5 Pund brunt Sukker tages til en Gallon raa Cider-Eddike; det koges stærkt i 30 Minutter, idet det bestandig skummes, indtil det er klart; imidlertid kastes Ferskenerne i kogende Vand, men tages strax op og Skindet gnides hurtigt af med en Flonelsklud; nogle hele Nelliker og et Stykke Kanel kommes i den kogende Sirup. Hvis der er Stene i Ferskenerne, da kommes disse i Siruppen og koger med i 15 a 20 Minutter; er derimod Stenene udtagne, kommes de i Jars og Siruppen hældes heb over dem; en lille Asiet eller Underkop lægges over dem for at holde dem nede i Saften, og de tilbindes. Efter fire Dages Forløb ser man til dem, og hvis det er nødvendigt, koges Saften igjen og kommes heb derover; de opbevares paa et koldt Sted, medens Veiret er varmt, for at hindre dem i at blive sure. Den saakaldte "Blood Peach" (Blod-Fersken) er meget saftig og kjød-

fuld, men mørk. Smaa Pærer kan syltes paa samme Maade, naar de er skrællede.

Umodne Ferskener til Steg.

Til 1 Pund umodne Ferskener, som skrælles, deles i 4 Parter og hvoraf Stenene udtages, bruges 1 Pund hvidt Sukker, som koges med 1 Gill Eddike og en knap halv Pint Vand. Naar dette er skummet, kommes Ferskenerne deri, koger omtrent i 5 Minutter, (er de meget umodne, da lidt længere) tages derpaa op og lægges i Krukken; Saften koges lidt længere, omtrent i 6 Minutter, hældes varm paa, og det Hele dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb koges Saften igjen, omtrent i 10 Minutter, skummes godt, hældes varm paa, og de dækkes atter med et Klæde. De tilbindes, som sædvanligt.

Kvæder (Quinces).

De kommes i kogende Vand og koger, indtil de begynder at blive bløde; da optages de, skrælles, skjæres efter deres Størrelse i 4 eller 8 Dele, Kjærnehusene og alt det Stenede, der omgiver dem, tages ud, og de veies. Til 1 Pund Kvæder tages 1 Pund Sukker, hvidt eller brunt, som sættes paa Ilden med ½ Pint Vand; naar det første Skum er aftaget, kommes Kvæderne i, skummes godt, koges jævnt i ½ Timestid eller længere, om det behøves, for at de kan blive fuldkommen møre og Saften jævn. De ophældes, et Klæde bredes over og Dagen efter belægges de med Papir, byppet i Brandy, og tilbindes.

Kvæder Nr. 2.

Kvæderne aftørres, Skrællingerne skjæres af og veies. Til 1 Pund Skrællinger tages 1 Pint Vand, hvori de koger

ganske jævnt en Timestid, hvorefter de afsies. Kvæderne skjæres i 4 a 8 Dele, Kjærnehusene og alt det Stenede bortages og de veies. Til 1 Pund Kvæder tages 1 Pund hvidt eller brunt Sukker, som kommes i det Vand, der er siet fra Skrællingerne; naar det er smeltet, kommes Kvæderne deri og koges med Laag paa, over en god og jævn Ild, kun ikke Kneild, og under jævnlig Omrøren, indtil de er møre. Undertiden kan hertil medgaa et Par Timerstid. Ved dette jævne Kog, under lukket Laag, bliver Kvæderne røde, hvis ikke, kan man komme lidt Kirsebærsaft paa. De ophældes og tilbindes som sædvanligt.

Kvæder med Eddike til Steg.

Kvæderne, som maa være godt modne, skrælles, skjæres i 4 a 6 Stykker, efter deres Størrelse; det Stenede bortskjæres, de veies og bestikkes med smaa Stykker Kanel og flækkede Nelliker. Til 2 Pund Kvæder tages 1 Pint Vand, ½ Pint Eddike og 1½ Pund godt, lyst Puddersukker. Dersom Kvæderne ikke er ganske bedækkede, maa der tages lidt mere af hver Del. Det sættes samlet paa, indtil Kvæderne er møre, da optages disse og lægges i Krukken. Saften koges, til den er fuldkommen jævn, afkjøles og hældes da paa Kvæderne, som tilbindes Dagen efter.

Syltet Ingefær.

Hvid Ingefær, der er fin og glat, bankes først en Stund, for at man kan se, om den er træet; saadanne Stykker bortages, men de gode veies og lægges derpaa i koldt Vand i 24 Timer. Derpaa gjøres en kold Sodalud; naar Luden er stærk, saa den føles glat under Fingrene, sies det Klare af, og deri ligger Ingefæren, til den er blød at føle paa; da vandes den i 8 Dage, og Vandet maa byttes hver Dag. Nu

veies Sukkeret, 1 Pd. mod hvert Pd. Ingefær. Sukkeret og Vandet koges klart som sædvanligt, og saa koges Ingefæren deri, til den er saa mør, at den kan gjennemstikkes med et fint Halmstraa. Det ophældes tilsammen, men overbindes ikke, før det er bleven koldt.

Citronsaft (Lemon).

Alt det Indvendige tages ud af Citronerne og pressés igjennem en Sigte eller vrides af i et Klæde. Til en Pint Saft, hvortil gaar 5 a 6 Citroner, tages ¼ Pund Sukker; det sættes paa éngang paa Ilden, koges og skummes godt i 10 Minutter, hældes paa en Krukke og tilbindes.

Syltede Citronskaller.

Man flækker Citronerne og tager det Sure ud, lægger dem i blødt Vand i 9 Dage, idet man giver dem frisk Vand hver Dag. De sættes da paa at koge i det sidste Vand, indtil de er saa møre, at man kan stikke et Halmstraa igjennem dem. Til 1 Pund Skaller tages 1 Pund hvidt Sukker, som med ½ Pint af det Vand, Skallerne er kogt i, koges til Sirup. Deri faar Citronskallerne et Opkog; fire Dage efter koges Saften op og dette gjentages to Gange.

Blaabær (Huckle-Berries).

1 Pund modne Blaabær sættes over Ilden med ½ Pund Pudderssukker og koges omtrent i ½ Kvarter; da hældes Bærrene paa Dørslaget. Saften koges i et Kvarter med Kanel, skummes og hældes varm paa Bærrene, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Kognak og tilbindes.

Blaabærsaft.

Bærrene sættes paa Ilden og koges i et Kvarter. De røres ofte omkring, at Intet sætter sig fast paa Bunden.

Naar de er lidt afkjølede, afvrides de i et Klæde, og naar Saften er ganske kold, kommes den paa smaa Flasker, som først er godt skyllede med Brandy; heraf hældes ogsaa et Lag oveni hver Flaske, som derefter strax tilproppes. Denne billige Saft holder sig godt hele Vinteren.

Vindruer.

¾ Pund halvmodne Druer nedlægges i en Krukke; ¼ Pund af samme Slags Druer knuses; Saften afvrides og blandes med 1 Pund hvidt Sukker og hældes over de hele Bær, som staar tildækkede i 2 Dage, da sættes det hele over Ilden og koges, indtil Druerne have forandret Farve, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Saften koges lidt længere, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og staar atter i 2 Dage, hvorefter det Hele sættes paa Ilden igjen; naar det begynder at koge, tages Druerne op og lægges i Krukken; Saften koges godt, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Naar de har staaet i 8 Dage, er Saften gjerne bleven tynd, den koges da med en Tilsætning af 2 Unzer Sukker til Pundet og hældes kold paa Druerne, som belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. De kan syltes paa den samme Maade med Pudderſukker, og er da gode til Kager, sød Suppe og Saucer.

Stiv Druesaft.

Bærrerne kommes i en Krukke og behandles som stiv Ribssaft, men da Saften af Druer vanskelig bliver stiv, maa der til hver Kvart Saft tages 2½ Pund helt Sukker, som dyppes i Saften og koges til Sirup efter Anvisningen. Kjedelen løftes af, medens den øvrige Saft røres deri tilligemed

lidt Vanille-Draaber, og det koges nu i en halv Timestid. Den bliver sjeldent saa stiv, at den kan vendes af en Kop.

Tynd Druesaft.

Druerne hertil kan være ganske modne; de behandles ligesom de forrige, Saften afvrides i et Klæde og koges en halv Time med 1 Pund hvidt eller brunt Sukker til hver Kvart Saft. Derpaa kommes den paa smaa Flasker og tilproppes.

Syltede Æbler, Nr. 1.

Æblerne maa være gode og saftige. De skrælles, skjæres i 4 Dele, Kjærnehusene borttage og de veies. 1 Pund Æbler sættes paa Ilden med 1 Kvart Vand og et Par Stykker Kanel; naar det koger, kommes Æblerne deri, og naar de har faaet 2 Opkog lægges de paa en grov Sigte, for at Vandet kan afløbe. 1 Pund hvidt Sukker koges til Sirup med ½ Pint af det Vand, hvori Æblerne er kogte; disse kommes deri tilligemed lidt Citronsaft, og koges da ganske sagte indtil de er klare, sædvanlig i 5 Minutter; da løftes Gryden af, Æblerne bliver lidt staaende deri, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Dersom Saften ikke er stiv, naar den er bleven kold, maa den koges lidt endnu og hældes kold paa Æblerne, som Dagen efter tilbindes. Disse syltede Æbler kan kun holde sig et Par Maaneder.

Syltede Æbler, Nr. 2.

Gode møre Æbler skrælles og deles i 2 eller 4 Dele. De faar et Opkog i Hvidvin og Sukker. Derpaa koges helt Sukker klart og tykt og hældes lunken over Æblerne; Vinen medtages ikke, men kan bruges til Suppe. De bør ikke nedlægges i en smal Krukke første Gang, men Saucen bør hæl-

des over dem i et dybt Fad, hvor de ikke ligger meget paa hinanden. To Dage efter kan de lægges i Krukken. Saucen faar da et Opkog og hældes kold over. De kan ikke gjemmes saa længe som andre søde Syltetøier.

Syltede Kirsebær (Cherries).

5 Pund Kirsebær med eller uden Stene; 1 Kvart Eddike, 2 Pund Sukker, ½ Unze Kanel, ½ Unze Nelliker. Sukkeret koges sammen med Eddiken og Krydderierne (disse støbes og bindes ind i et Stykke Muslin), og det Hele hældes hedt over Bærrene.

Sød Kirsebærsaft.

Alle de daarligste Bær, som ikke er brugelige til at syltes hele, pilles, støbes og afvrides i et Klæde. Saften veies, sættes paa Ilden med ½ Pund Puddersukker til 1 Pint Saft, skummes, koges godt i 10 a 15 Minutter og hældes paa Flasker.

Sur Kirsebærsaft.

De afvredne Bær, som bliver tilbage fra det Forrige, kan koges med Eddike efter Smag; men da deraf kun bliver meget lidt Saft, er det bedst at støde nogle flere Bær og koge dem med Eddiken. Naar det har kogt godt i 8 a 10 Minutter under Laag, vrides det i et Klæde. Saften koges derefter ligesom den forrige.

Raa Kirsebærsaft paa Flasker.

Bærrene, som maa være gode og nylig plukkede, støbes og afvrides i et Klæde og kommes paa fuldkommen tørre Flasker, hvor der hældes saa megen Brandy paa, at den staar et Par Tommer over Saften. Flaskerne maa helst være

smaa, da Saften ikke holder sig, naar de først har været aabnede, og de tilproppes og lakkes strax.

Marmelade af Kirsebær.

De Kirsebær, som skal bruges hertil, maa være af de bedste, helst sorte Bær og godt modne. Stilkene pilles af, Stenene, som udstikkes med en afskaaren Pennepose, skylles og gnides rene i flere Hold varmt Vand, aftørres i Klæde og bredes enten i Luften eller i en Ovn eller Pande, der sættes over Gløder, indtil de er tørre. Da stødes de lempeligt, saa at Kjærnerne ikke gaar istykker, hvorefter disse udpilles. Bærrene veies; til hvert Pund tages $\frac{3}{4}$ Pund hvidt Sukker, som sættes paa Ilden med lidt af den Saft, som er ved Bærrene, og dersom de bruges til Mad, da med lidt Eddike. Naar Sukkeret er smeltet, kommes Bærrene deri og koger i et lille Kvarter eller indtil de ikke er sure, dog ikke saalænge, at de blive seige, hvorefter de hældes paa Dørslaget. Saften sættes paa Ilden med Kanel og koges atter et Kvarter, eller til den er jævn, da kommes Bærrene deri med Kjærnerne og lidt Nelliker for at blandes med Saften, men ophældes strax, inden de koger, og tilbindes eller tillukkes Dagen efter. Man kan bruge $\frac{1}{2}$ Pund Sukker til hvert Pund Bær, men da maa de koge længere for at kunne holde sig, og der erholdes mindre Saft.

Jordbær (Strawberries).

For at faa udmærket gode fyldte Jordbær, tages 1 Pd. Sukker, der koges til Sirup; heri kommes et Par Spiseskeer Brandy, derefter 1 Pund Jordbær, som gives et Opkog. Derpaa hældes de op og staar 3 a 4 Dage. Tag saa et Pd. store, ikke altfor modne Jordbær, sie derpaa Saften af de første over disse og lad dem igjen staa nogle Dage. Nu tager

man Jordbærrene forsigtig op i en Sigte, hvorpaa Saften atter sies, saa at Frøet kommer fra, og opkoges med ½ Pund Sukker. Dette kommes da koldt over Bærrene. Jordbærrene bør være plukkede samme Dag de syltes, da de ellers smager bittre, naar de ere syltede.

Jordbær Nr. 2.

Til hvert Pund pillede Jordbær tages et Pund hvidt Sukker, som koges til en Sirup med en Gill Vand eller ung Vin. Bærrene kommes deri og koges i 15 a 20 Minutter med et Par Opkog; da optages de, Saften koges i 4 a 5 Minutter og hældes varm paa Bærrene. Næste Dag sættes det Hele paa Ilden, og naar Bærrene har kogt lidt, hældes de i Sigten og derfra i Krukken. Saften koges til den er jævn, skummes og hældes kold paa Bærrene, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. Der kan ogsaa bruges Pudderssukker til Bærrene.

Hindbær.

1 Pund gode Hindbær pilles og nedstrøes med 1 Pund hvidt Sukker eller godt Pudderssukker. Dagen efter sættes det Hele paa Ilden og koges i 10 a 12 Minutter med et Par Opkog, hvorved det skummes; derefter hældes det i en grov Sigte, for at Saften kan afløbe, og denne koges og skummes i 8 a 10 Minutter. Naar den tages af Ilden, kommes Bærrene deri, for at blandes med Saften, og hældes derefter i Krukken.

At sylte Hindbær hele.

Man lægger Hindbærene i et Lerkar, lagvis med pulveriseret Sukker, saa Sukkeret er øverst og underst. Dette staar i 2 Dage, hvorefter det sættes paa en jævn Ild og koges

meget langsomt en kort Tid. Nogle Dage efter hældes Saften fra og faar et Opkog. Til hvert Pund Bær tages ¾ Pund Sukker.

Hindbærsaft.

Gode Hindbær hensættes i 24 Timer; da afvrides Saften, den maales og hældes igjennem en Pose eller Sigte, hvori er lagt et tyndt Stykke Tøi, og hensættes atter i 24 Timer. Derpaa kommes den i Kjedlen tilligemed alt det Gjærede og Skummet, som kan have samlet sig ovenpaa, samt 2 Pund helst hvidt Sukker til hver Kvart Saft. Det koges nu godt, men kun i 5 Minutter, og skummes vel. Dagen efter fyldes Saften paa Flasker og proppes.

Pærer.

Alle Slags Pærer kan syltes. Naar de er umodne sættes de paa Ilden, i kogende Vand, og koges ganske lidt, eller til de begynder at blive bløde, da optages de, skrælles og skjæres i 4 Dele, alt det Stenede udtages og de veies. Til 1 Pund Pærer tages 1 Pund hvidt Sukker, som koges til en Sirup i ½ Pint Vand. Pærerne kommes deri og koges, indtil de er møre, da hældes de op og dækkes med et Klæde. Nogle Dage efter hældes Pærerne i en grov Sigte, saa at Saften kan afløbe, og lægges derfra i Krukken. Saften koges med et Stykke Kanel og en Citronskal, eller en Spiseskefuld fint stødt og sigtet Ingefær, skummes og hældes kold paa Pærerne, som Dagen efter belægges med Papir, byppet i Brandy og tilberedes. Dersom Pærerne er meget søde, kan lidt Citronsaft kommes i Saften, naar den sidste Gang koges. Hvis Pærerne er modne, koges de ikke først i Vand, men skrælles, skjæres i Stykker, eller forblive hele, dersom de er smaa og koges møre i Siruppen. Vil man have dem til

Steg, kan der kommes ½ Gill Eddike paa til hvert Pund Pærer.

Pærer kogte i Krukke.

Hertil bruges alle Slags modne Pærer. De skrælles, Blomsten aftages og et Stykke af Stilken bliver paa og afskrabes; dersom Pærerne er store, skjæres de over, Kjærnehus og Stilk aftages, de veies, og til hvert Pund Frugt tages 1 Pund knust hvidt Sukker, hvormed den nedlægges lagvis i en Krukke; naar den er fyldt dermed hældes næsten ½ Pint Brandy derpaa. En Bund eller et Laag, som slutter godt ved Siderne, lægges derover, og den klines om Kanten med Rugmel og Vand, som røres til en tyk Deig, saaledes, at Emmen ikke kan trække derigjennem. Krukken sættes i Ovnen, der ikke maa være fuldt saa varm, som det behøves til at stege en Steg, og bliver staaende der, indtil man mærker, at lidt Saft kommer frem, da udtages den, efterses om Kliningen er løsnet og sættes da ind igjen. Dette gjentages 1 Dag til, hvorefter Pærerne er færdige. Krukken forbliver tilklinet indtil man vil bruge deraf; senere tilbindes den godt, om muligt med en Blære, for at Brandyen ikke skal tabe i Kraft.

Saadant Syltetøi holder sig meget godt. Ferskener (Peaches) kan syltes paa samme Maade. Hindbær og Jordbær ligeledes.

Blommer Nr. 1.

Blommer maa være fuldkommen modne. De aftørres, prikkes med en spids Træpind eller Naal og lægges i en Krukke, hvor de overhældes med en halv Gill Eddike til hvert Pund Blommer og staar dermed til næste Dag; da hældes Eddiken fra dem paa ½ Pund Puddersukker for hvert Pund,

hvilket sættes paa Ilden, og, naar det netop er smeltet, kommes Blommerne deri og vendes et Par Gange omkring, saa at de, der var nederst, kommer øverst. Naar det begynder at koge, hældes det op i Krukken, staar utildækket til næste Dag, hældes om i en anden Krukke, for at Saften kan komme paa alle Blommerne, og Dagen efter sættes det Hele igjen paa Ilden, men ophældes, saasnart det begynder at koge. To Dage efter sættes det igjen paa Ilden, og nu koges Blommerne, til de ikke er sure ved Stenene, sædvanligvis i ½ Time; da lægges de i Sigten, at Saften kan afløbe; Saften koges et godt Kvarter, eller til den bliver jævn, med helt Kanel og Nelliker. Den hældes i Krukke, og naar den er kold, lægges Blommerne deri, dog ikke for mange, saa der kan være tilstrækkelig Saft omkring Blommerne. Dagen efter tilbindes de. Dersom der bliver mere Saft, end der kan være ved Blommerne, hældes denne paa Flasker. Vil man anvende disse Blommer til Steg, er det godt at komme lidt friske Laurbærblade paa.

Efter dette Forhold bliver Blommerne temmelig søde, hvorfor man efter Behag kan tage mere Eddike. Syltede paa denne Maade gaar Blommerne ikke saa let itu, men da der maa anvendes mere Umage hertil, saa kan man koge dem paa nedenstaaende Maade, hvorefter de ogsaa bliver gode.

Blommer Nr. 2.

Til hvert Pund Blommer tages ¾ Pund Puddersukker, som sættes paa Ilden med ½ Gill Eddike og 1 Spiseske Vand; naar det er smeltet, hældes det paa Blommerne, som først er tørrede, prikkede og nedlagte i Krukke. Efter 3 a 4 Dages Forløb, i hvilke Blommerne hver Dag hældes om i en anden Krukke, for at Saften kan komme omkring, sættes de over Ilden, hvor de koges, indtil de ikke mere er sure ved Stenene,

omtrent i ½ Time; da lægges de i en grov Sigte og derfra i en Krukke, som fyldes halvt med dem. Saften koges med Kanel og Nelliker i et Kvarter eller til den er jævn. Den hældes varm paa Blommerne, som Dagen efter tilbindes. Blommerne kan syltes paa samme Maade med ¼ Pund Sukker og ½ Gill Eddike til hvert Pund, men da faaes mindre Saft.

Apple Butter.

Man fylder en Kjedel med Cider og lader det koge indtil omtrent en Trediedél er bortkogt. Alleslags Æbler, naar de blot er saftige, kan bruges. Man skræller dem, skjærer dem i smaa Stykker, befrier dem fra Kjærnehusene og kommer saamange i Kjedlen, at Cideren dækker dem. Man lader det koge jævnt under en hyppig Omrøren. Naar Æblerne er fuldt møre, tages de op med en Fiskeske, saa at ingen Saft følger med. Et nyt Hold ituskaarne Æbler kommes i Cideren ligesom forrige Gang, og de behandles paa samme Vis. Derefter tages Kjedlen af Ilden, og det Hele hældes over i en rummelig Krukke, hvori det staar til næste Dag, under et velsluttende Laag. Da hældes det tilbage i Kjedlen og koges igjen under stadig Omrøren, indtil det er brunt og som blød Sæbe. Kan krydres med Kanel og Nelliker efter Behag. Det kommes paa Stenkrukker og vil, paa et tørt, kjøligt Sted, holde sig Vinteren over.

Syltede Ananas.

Man skræller Frugten, befrier den for Kjærnerne og skjærer den i Skiver. Til hvert Pund Frugt tages 1 Pund Sukker. Det lægges lagvis i Gryden med Tilsøielse af en knap Kop Vand for hvert Pund Sukker. Saasnart det lige er begyndt at koge, tages Frugten op og spredes paa Fade,

der udsættes for Solen. Saften vedbliver at koge og skummes ½ Time; da kommer man atter Frugten i og lader den koge et Kvarters Tid. Derpaa kommes Frugten i Krukker, og Saften hældes kogende over; det dækkes med et Klæde indtil den er kold; saa lægges Papir, gjennemtrukket med Cognak, over, og Krukkerne tilbindes.

Syltede Crabæbler.

Man vælger de bedste, røde Crabæbler. Med Stilkene paa lægges de i Gryden, og varmt Vand, nok til at dække dem, hældes over. Det bringes ikog og koger langsomt til Skindet sprækker; da sier, afkjøler og skræller man dem, hvorpaa man fra Toppen, hvor Blomsten sidder, med en Penneknip fjerner Kjærnerne. For hvert Pund Frugt tages 1¼ Pund Sukker og en lille Kop Vand. Vand og Sukker bringes ikog og skummes vel; derpaa kommes Frugten i og koger jævnt under Laag til den er klar, mør og rød. Da tages Æblerne op med en Fiskeske og spredes ud paa Fade for at afkjøles og blive faste. Til Saften i Gryden kommes da Saften af 1 Citron for hver 3 Pund Frugt og den koger til den er jævn og klar. Frugten fyldes paa Krukker eller Glas med Rum nok ovenover til at Saften kan hældes over; og naar det er koldt, tilbindes der.

Stiv Ribssaft.

Ribsene pilles og kommes i en velglasseret Lerkrukke, som ikke behøver at være ny, naar den er godt udskoldet. Krukken sættes tildækket (for at de øverste Bær ikke skal blive haarde) i en heb Ovn, hvor den staar, uden dog at maatte koge, indtil Ribsene synker, forandrer Farve, og der viser sig lidt Saft, naar man lempelig trykker paa dem med en Ske; da tages Krukken ud og Ribsene tilligemed den Saft, som er

ved dem, hældes i Posen, hvilken maa hænge stille, indtil Saften er afløben. Til 1 Kvart Saft tages knap 2 Pund helt Sukker, som koges til en Sirup med ½ Pint Vand, dog lidt længere end efter Anvisningen, saa Siruppen begynder at blive hvid, men ingenlunde er tør eller sukret. Gryden løftes af Ilden, medens Ribssaften røres deri, sættes igjen paa og Saften koges jævnt, ikke stærkt i 6 a 7 Minutter, i hvilken Tid den skummes, ophældes derefter i Krukker eller Jars, hvilke Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. For at faa Saften lysere, kan man lade en ¼ Del af Ribsene være hvide.

De kogte Ribs kan anvendes til Rødgrød, eller afvrides til tynd Saft.

Tynd Ribssaft.

Naar Saften er afvreden og maalt, sættes den paa Ilden og koges og skummes godt i 8 a 10 Minutter; da kommes ¾ Pund Puddersukker til hver Kvart Saft deri, den koges og skummes i 1 Kvarter, ophældes og staar utildækket til næste Dag. Dersom der har samlet sig stiv Saft ovenpaa den tynde, aftages denne, kommes i en Krukke og kan bruges som stiv simpel Saft, dog helst først paa Vinteren. Den tynde Saft hældes paa Flasker, oven i hvilke der hældes Brandy, hvorpaa den tilproppes. Man kan koge denne Saft med ½ Pund Sukker til hver Kvart Saft, men da maa den, for at kunne holde sig, koge ½ Time med Sukkeret, og da Saften ved den længere Kogning svinder endel bort, vindes kun ubetydeligt ved her at spare paa Sukkeret.

Stikkelsbær-Gelee.

1 Kvart umodne gode Stikkelsbær koges i 1 Pint Vand, indtil de gaar itu, og hældes da i en Flonels-Geleepose, der

først er dyppet i hedt Vand og haardt afvreden i et tørt Klæde, men endnu varm, naar Bærrene hældes i. Posen hænger ganske stille. indtil Saften er afløben, som gjerne kan vare til næste Dag. Til 1 Kvart Saft, som i Almindelighed faaes af 4 Kvart Bær, tages 2 Pund helt Sukker, som koges til Sirup i 1 Pint Vand. Saften kommes i Siruppen og koges, til den er stiv, naar man prøver den paa en Kop. Dersom Saften ikke er meget syrlig, kan man komme Sukkeret i den og lade den koge til den er stiv, naar den prøves. De afsiede Bær kan bruges til Stikkelsbærsuppe.

Tillæg.

Til „Indledende Bemærkninger", S. 8.

Kogningens eller Stegningens Resultat beroer meget paa Ildens Anvendelse. Man kan i Almindelighed antage, at Maden bliver baade mere let fordøielig, nærende og velsmagende, hvis den koges eller steges langsomt og ved ikke for høi Varmegrad, end ved hastig og stærk Ild. At holde Vandet i Suppegryden uafladeligt i fuldt Kog tjener kun til unyttigt at ødsle med Brændslet. Naar Vandet engang er ikog, udkræves der kun lidet til at holde det koghedt eller jævnt kogende; men der gaar meget med til at holde det spilkogende. Jo mere Ild der lægges under Gryden, des mere forøges Dampen, der bortleder Varmen, som saaledes gaar tabt gjennem Skorstenen. Det kogende Vand bliver ikke varmere ved Ildens Forøgelse, ligesaalidt som et fuldt Glas bliver fuldere ved yderligere Paagydning af Vand. Naar altsaa Vandet eller Suppen er ikog, da er det Tid til at spare paa Brændslet.

Til Kjödsupperne.

Oxehovedsuppe.

Til 10 Personer. Hertil bruges: ½ Oxehoved, Smør, 1 Skefuld Mel, 4 Gulerødder, 6 sønderskaarne Rødløg, 2 Sellerier, 4 Nelliker, 1 Theskefuld hel, stærkt Peber, 1 Spiseskefuld Salt, Soya, Portvin.

Hovedet renses grundigt, lægges 10 Timer i Vand og Knoklerne knuses, hvorefter det lægges i Kjedlen med den kjødfulde Side nedad. Koger svagt 1 Time med 1½ Kvart Vand. Derefter hældes en knap Gallon Vand paa, og Saltet tilsættes. Koger nogle Minuter, skummes vel, Grønsager og Krydderier lægges i. Naar Kjødet er mørt, tages Hovedet op. Kjødet renses og skjæres i store Terninger. Knoklerne lægges igjen ned, og Suppen koger til omtrent 3 Kvart er tilbage. Suppen sies, og der tilsættes Smør, Mel, 1 Skefuld Soya og 1 Glas Portvin. Kjødet lægges nu i; Suppen koger 15 Minuter og er færdig til at anrettes

Oxehalesuppe.

Til 8 a 10 Personer. Der bruges: 2 Oxehaler, befriede for alt Ubrugeligt, 1 Gulerod, 3 Rødløg, 1 Selleri, 1 Purreløg, Persille, Timian, Laurbærblade, 12 hele Peberkorn, 1 Kop Mel, 3 Unzer Smør, 1 Spiseskefuld Salt.

Oxehalerne skjæres over i Leddene og vaskes grundigt i koldt Vand. Smørret lægges paa Bunden af en Kasserolle og deri lægges Oxehalestykkerne tilligemed Grønsagerne, Krydderierne og ½ Pint Vand. Sættes over stærk Ild, omrøres lidt nu og da, indtil Kasserollens Bund er bedækket med en tyk, brun Sky eller Jus; saa tilsættes Melet, der blandes vel deri, og Kasserollen fyldes med 1 Gallon Vand,

som krydres med Saltet og nu og da omrøres, indtil det kommer ikog; Kasserollen flyttes da over paa svag Ild, skummes omhyggeligt, og Suppen koger til Oxehalestykkerne ere saa bløde, at Kjødet med Lethed slipper Benene; de tages da op og lægges i Suppeterrinen; Suppen sies over den gjennem en Haarsi. En Selleri, i Forveien kogt i Bouillon og skaaret i Stykker, lægges deri, og Suppen er færdig.

Udelader man Melet, bliver Suppen klar, og saaledes foretrækkes den af Mange.

Ægte Skildpaddesuppe (paa Engelsk).

Der kræves: 1 Skildpadde, Oxe- og Kalve-Kjød, ¾ Pd. Skinke, 1 Høne, Løg, Gulerødder, Selleri og Persillerødder, Krydderiextrakt, Nelliker, Peber, Salt, ½ Pint Madeiravin, 2 Flasker Hvid Vin, Bouillon, 3 a 4 Citroner.

En verdensbekjendt Suppe, men bruges dog mest kun i England og Amerika. Kan kun tilberedes af Havskildpadder, og de bør være saa frisk fangede som muligt.

Skildpadden lægges paa et skraatstillet Bord eller Brær og Halsen trækkes med en Snor saa langt ud som muligt, hvorpaa Hovedet afskjæres. Er Skildpadden stor, behøver Blodet 10 til 12 Timer til at løbe af. Derpaa aabnes den med en Kniv, der stikkes ind mellem Bug- og Ryg-Skjoldet. Lufferne, Halsen og Halen afskjæres saa nær Kroppen som muligt. Derpaa udtages først Indvoldene, saa Kjødet og Benene og tilsidst Fedtet, der sidder fast paa Skallen.

Bug- og Rygskallen skjæres i store Firkanter, der koges nogle Minuter til den fine Yderskal kan fjernes. Lufferne, Halen og Hovedet behandles paa samme Maade; det Hele koges i Vand til Kjødet kan løsnes fra Benene, som sættes tilside til Servering. Det grønlige Fedt skoldes med Vand

og koges derpaa 3 Kvartér med Vin og Bouillon; det rødlige Kjød koges mørt i Bouillonen, men serveres ikke.

Til en Skildpadde paa 60 Pund bruges omtrent 40 Pd. Oxe- og Kalveskank, som brunes i Smør eller godt Fedt i en stor Kjedel sammen med 8 Løg, 2 Gulerødder, 2 Sellerier, 2 Purrer, lidt Timian, 3 Laurbærblade, nogle Peberkorn og Nelliker, hvorefter den opspædes med Bouillonen, hvori Skildpadden er kogt, med Tilsætning af Salt.

Efter 5 Timers Kogning tages Kjødet op, og Suppen sies gjennem en fin Sigte.

Nogle Timer før der serveres, slaaes rigeligt 4 Kvart af Skildpaddebouillonen (beregnet til 12 Personer) i en Kasserolle, hvori derpaa lægges en Høne, brunet sammen med Kraasen, 3 Pund magert Kalvekjød i firkantede Stykker, ¼ Pund Skinke, Rødder, ituskaarne Grønsager, Krydderier og Persille. Dette faar et Opkog, flyttes hen over en svagere Ild, ½ Pint Madeira sættes til, og Kogningen fortsættes 1 Time; Suppen bør da være klar og lysegul af Farve. Den skummes og sies gjennem Sigte i en anden Kasserolle; der blandes den med den nødvendige Mængde Skildpaddekjød samt Lufferne, skaarne i Terninger. Naar den har kogt dermed 12 til 15 Minuter, tilsættes der lidt Kayenne, et Glas Krydderiextrakt og noget af Skildpaddefedtet, skaaret i Terninger. Suppen heldes saa op i Terrinen og serveres med Citronskiver til.

Krydderiextrakten tilberedes som følger: i en Kasserolle lægges ½ Unze tørret Timian, samme Vægt af Basilika og af Merian; derover heldes en god halv Pint kogende Madeira; det koges 5 Minuter, hvorefter det sies gjennem en Sigte i Suppen. Denne garneres med Fiske- samt Æggeboller,

Skildpaddesuppe No. 2. (Skandinavisk).

Skildpadden behandles som ovenfor med Hensyn til Kogning, men da Suppen er jævn, er Tillavningen som følger: I en Kasserolle brunes ½ Pund Smør med ½ Pund røget Skinke, 5 Løg, 1 Selleri, 1 Purre, alt skaaret istykker, samt 1 Theskefuld Peberkorn, lidt Nelliker, Timian, Merian og 2 Laurbærblade; deri blandes ¼ Pund Mel. Naar det er godt blandet, tilføies 4 til 5 Kvart af Skildpaddebouillonen, ⅛ Flaske Rom, ½ Flaske Madeira eller Sherry; det røres over Ilden til det koger, og sættes tilside for at koge langsomt 1 Time og skummes godt. Krydres med Salt og Sukker efter Smag og sies i en Kasserolle. Kjødet af Skildpadden skjæres i passende Stykker og opvarmes deri. Suppen garneres med Fiske- og Æggeboller.

Suppe paa Kalkunkraaser.

Til 12 a 14 Personer. Kraaserne af 3 Kalkuner, 7 a 8 Purreløg, 1 Stilk Kørvel, ½ Pint Madeiravin, 4 a 5 Kvart Kalvebouillon. Ristede Brødterninger.

Bouillonen faar et Opkog, og de blancherede Kalkunkraaser, undtagen Levrene, lægges i; Vinen heldes paa og Kogningen fortsættes over middelstærk Ild. Det Hvide paa Løgene fuldkoges i meget lidt Vaadt, skjæres itu og lægges i Suppeterrinen tilligemed de pudsede og sønderskaarne Kraaser samt de kogte Levre. Suppen skummes og sies, heldes over dem gjennem en fin Sigte, og Kørvelen lægges deri.

Serveres med ristede Brødterninger.

Til Fiskesupper.

Aalesuppe 1.

Til 12 a 14 Personer. 2 store Aal, ¼ Pund Smør, ¼ Pund Mél, 4 Kvart kraftig Bouillon, knap ¼ Pint Portvin, 1 Spiseskefuld hakkede Løg, 1 Spiseskefuld hakket Persille, 2 Spiseskefulde Harveysauce, 1 Spiseskefuld Anchovisessents. Salt, Sukker.

Kjødet skjæres fra Benene i hele Aalens Længde og skjæres derpaa i Stykker paa ½ Tomme i Kvadrat. Smørret, Løgene og Melet bages 5 Minuter over svag Ild og spædes derpaa med god Bouillon; naar det koger, lægges Aalebenene i, man lader dem koge nogle Minuter, skummer derpaa Suppen og afsier den i en Kasserolle. Aalestykkerne lægges i, og samtidig tilsættes Harveysaucen, Persillen, Portvinen, Salt og Sukker. Suppen sættes paany over Ilden, koges nogle Minuter, skummes vel og serveres.

Aalesuppe 2.

Til 8 Personer. Nogle mindre Aal, klar, kraftig Fiskesuppe, en Haandfuld Kørvel, 1 Haandfuld Syre, 1 Haandfuld Selleriblade. Smør, ristet Brød, 2 Æggeblommer.

De rensede Aal skjæres i Stykker og koges i Fiskesuppen. Grønsagerne faa et Kog for sig, hvorpaa man lader dem løbe af; de lægges i Suppen tilligemed et Stykke Smør og de piskede Æggeblommer. Nogle ristede Brødskiver lægges i Suppeterrinen, og Suppen heldes derpaa.

Til Melkespiser.

Boller.

Et godt gammelt Navn og en gammel Ret.

Brödboller.

5 Franskbrød (eller smaa Hvedebrød, a 1 Cent pr. Styk hos Bageren), 5 Æg, godt ¼ Pund Smør, revet Brød, Melk.

Al Skorpe og haarde Kanter fjernes fra Brødet, som dyppes i Melk og udrøres med det smeltede Smør, Æggeblommerne og tilsidst Æggehviderne, der ere piskede til haardt Skum. Massen slaaes op i en Form, der er strøget med Smør og bestrøet med revet Brød, og koges i Ovnen. Naar den er færdig, tages den op, skjæres i Stykker og serveres i Suppen.

Anm. Af samme Masse kan der laves smaa runde Boller, der lægges i kogende, saltet Vand og ere færdige, naar de stige tilveirs.

Melboller.

Til 10 Personer. 5 Æg, 4 Unzer Smør, 7 Unzer Hvedemel, ¾ Unze Sukker, 5 bittre Mandler, ¾ Pint Melk.

Melken faar et Opkog. Sukkeret, Smørret og de stødte Mandler tilsættes. Grøden piskes til den slipper Kasserollen, slaaes og hensættes til Afkjøling, hvorefter Æggene indarbeides. En Ske dyppes i Vand; dermed tages Boller af Deigen og de lægges i kogende Vand. Serveres i kogt Melk.

Kartoffelboller.

1 Pund kogte Kartofler, 3 Unzer Mel, 2 hele Æg, Sukker, Muskatblomme. Kartoflerne pilles og rives, og deri

røres Melet og det Øvrige. Det blandes godt sammen og stikkes paa Suppen.

Kjød- og Fiskeboller.

Dertil bruges Farce (se S. 57 og 58). For at faa Bollerne lette lader man dem i Regelen koge et Kvartérs Tid.

Til Fisk.

Torsk a la norvegienne (paa norsk Vis).

2 Torsk. Salt. Til Sauce: 1½ Pint Fløde, godt ½ Pund Smør, 1 a 2 Unzer Mel.

Fiskene renses, skylles og skjæres i Skiver, der lægges 6 Timer i koldt Vand med 1 Pund fint Salt. 8 Kvart Vand koges for sig med 12 Unzer Salt; Fisken lægges deri og faar et Opkog, hvorefter Kjedlen løftes af Ilden og hensættes 5 Minuter. Anrettes og serveres med Sauce lavet af ovenangivne Ingredientser, der piskes sammen under Opkogning og sies.

Marineret Torsk.

Til 16 Personer. En Torsk paa 6 Pund. Smør, revet Brød, Charlotteløg, hakket Persille, Citronsaft.

Fisken skjæres i 4 a 5 Stykker, Benene tages ud, Kjødet marineres med smeltet Smør, Citronsaft, Persille og Charlotteløg, nedlægges med Marinade over og under, bestrøes tykt med revet Brød, overgydes med varmt Smør og steges i Ovn. Serveres med Sauce af hvid Vin, jevnet med Æggeblommer og krydret efter Smag.

Kogt ferſk Sild 1.

Til 6 Perſoner. 6 a 8 Sild. 8 Unzer Salt.

3 Kvart Vand ſættes over Ilden med Saltet; naar det koger, lægges Sildene i og koges ſmaat et Kvartér, hvorpaa man lader dem afløbe. De bør ſerveres og nydes ſtrax, ellers blive de tunge og vanſkelige at fordøie.

Kogt ferſk Sild 2.

Sild, Smør, Mél, Æggeblommer, Fløde, Eddike, Sennep, Salt, Allehaande, Laurbærblade.

Silden renſes, ſkylles, afløber og nedlægges tæt i en Kasſerolle med ovennævnte Krydderier undtagen Sennep; lidt Vand og en Skéfuld Eddike tilſættes, og Silden koges med Laag over. Smør og Mel bages, lidt Eddike og Sennep piſkes dertil, Saucen jevnes med Æggeblomme og Fløde og ſerveres til Silden.

Marineret ferſk Sild.

Sild, Olie, Eddike, Citronſkal, Peber, Laurbærblad, Nelliker, Timian. Silden renſes, ſkylles, tørres, beſtryges med Olie, krydres, riſtes paa begge Sider, nedlægges i en Glaskrukke lagvis med Krydderierne og overhældes med Eddike, der iforveien har faaet et Opkog og er afkjølet. Tilbindes godt og opbevares paa et koldt Sted.

Til Forſkjellige Kjödretter.

Lobscouſe (Stuvet Oxekjød med Kartofler).

Til 6 Perſoner. 1 Pund kogt Oxekjød, 1 Pund magert Fleſk, 1 knap Unze Smør; Salt, Peber, et Laurbærblad, et Løg, Perſille, ¾ Pund Kartofler, 1 Kvart Vand.

Kjødet skjæres i Terninger paa 2 Tommer. Flesket i Skiver paa 2 Tommer, steges lysebrunt med Smørret, spædes med Vandet, hvorpaa der lægges deri raa skrællede Kartofler, Løg, Persille og Krydderier; koger sagte 15 Minuter. Kjødet lægges i og koger sagte 10 Minuter, hvorefter Løg og Krydderier tages op. Man forvisser sig om, at Kartoflerne ere fuldt kogte, inden det tages af Ilden, og at det har en passende salt Smag, inden det serveres.

Sursteg.

Til 16 Personer. 8 Pund Orekjød (Inderlaar), Spækkeflesk, Smør, Mel, Bouillon, 1 Kvart tyndt Øl, ½ Pint Eddike, hvidt eller sort Peber, Salt, 3 a 4 Laurbærblade, lidt Fløde, ¾ Unze Sukker, Enebær.

Kjødet befries for Ben og indgnides med Salt og stødt Peber. Ølket og Eddiken blandes, nogle Korn Peber, Laurbærblade og Salt tilsættes tilligemed 50 Enebær. Kjødet lægges i denne Lage og bliver staaende deri 2 a 3 Dage.

Naar Kjødet skal steges, skylles det i friskt Vand og spækkes derpaa med Fleskestrimler, der ere rullede i Salt og Peber. I Stegegryden kommes et Stykke Smør, hvori Kjødet brunes godt; spædes med Bouillon og steges under Laag; Sukker og Fløde tilsættes af og til, og Stegen overhældes en Gang imellem med sin Sauce. Saucen jevnes med lidt Mel, faar et Opkog, sies og serveres

Anm. Vil man gjemme Sursteg, indgnides Kjødet først med Saltet og Krydderierne, lægges derpaa nogle Minuter i kogende Nyrefedt, tages op, afkjøles; derefter lægges det, som det er, ned i Eddikelagen paa den Maade, der er omtalt. Fedtet holder Kjødet længe friskt og tillader ikke saa megen Syre som ellers at trænge ind deri.

Kogt Oxetunge.

Til 8 Personer. 1 ferſk Oxetunge, 1¾ Unze Salt, Peber, 2 Nelliker, 4 Unzer Løg.

Tungen lægges en Timestid i Vand og koges derpaa 3 Timer med 3 Kvart Vand og Krydderierne. Naar den er vel kogt, aftages Skindet. Serveres med Tomatſauce.

Paneret Oxetunge.

Tilberedes ligeſom kogt Oxetunge, hvorpaa den paneres eller dyppes i piſket Æg og revet Brød og ſættes ind i en Ovn for at brunes. Serveres med Tomatſauce.

Nyreſteg af Kalv.

Den halve Ryg med Nyren af Kalv uden Laarſtykket. Fleſk, Smør, Æg, revet Brød, 1 Gulerod, Løg, Kapers, Perſille, Citronſkal, Fløde, ½ Pint Vand, Allehaande og Sardeller (om man har dem).

Nyren, Ryghvirvlerne og Ribbenene borttages. En Farce laves af Kalvekjød, Fleſk, Æg, Sardeller, revet Brød, Løg, Perſille, Citron, Fløde og Krydderierne. Denne Farce udbredes paa Kjødſtykkets indre Side; det hele rulles ſammen, ombindes med Seilgarn, brunes med Smør, og ſpædes med Vand. Guleroden tilſættes. Dryppes hyppigt under Stegningen, der varer 1 a 2 Timer, med ſin Sauce.

Naar Stegen er færdig, tages Ombindingen af, og det Fede ſkummes af Saucen, ſom ſpædes med lidt Fløde og tilſættes med 2 Skefulde Kapers. Serveres.

Kalvelever ſtegt i Skiver.

Leveren ſkjæres i Skiver, ſkylles, dyppes i pidſket Æg og revet Brød ſamt ſteges i Smør.

Kan ogsaa dyppes i Mel og steges i Smør. En velsmagende Ret, især hvis den serveres med Skiver af stegt Flesk og Æblekompot, der ikke er for sød.

Kalvebrissel.

Brisselen er en Kjertel i den forreste Del af Kalvens Bryst og anses for en Lækkerbidsken. Man bør passe at faae den ganske frisk, thi den er tilbøielig til let at tabe sig. Jo hvidere den er, des bedre. Da den er baade velsmagende og let fordøielig, bliver den anvendt til en Mængde fine Retter (deriblandt smaa Postejer) og kan endog nydes af Rekonvalescenter, dog med Maade. Brisselen bør ligge 4 Timer i Vand og faar derefter et Kog med en Kvart Vand, indtil den bliver stiv og svulmer op; dog maa den ikke blive altfor haard. Den renses varsomt for Hinder og lægges derpaa i koldt Vand, indtil den er fuldstændig afkjølet, løber af og lægges i Presse i Lærred under en Vægt. Den er da færdig til Spekning eller uden denne til saavel Stegning som Kogning.

Paneret Kalvebrissel.

Til 6 a 8 Personer. 2 Kalvebrisseler, 2 a 3 Unzer Smør, 2 Æg, revet Brød, ½ Pint Sky, ristet Brød.

Brisselerne lægges i Vand 1 a 2 Timer og derpaa i kogende Vand nogle Minuter, tages op, afkjøles, skjæres i ¼ Tomme tykke Skiver, som dyppes i Æg og revet Brød, lægges paa et Fad, smøres let med Smør, sættes ind i en varm Ovn et Kvartérs Tid og anrettes paa Skiver af ristet Brød med Sky omkring.

Til Pölser.

Kjödpölse.

12 Pund Orekjød, 4 Pund Plukketalg, Salt, Allehaande, stærk Peber, Ingefær, 4½ Kvart Melk.

Orekjødet skjæres og hakkes fint, Tællen skjæres i fine Terninger, krydres med stødt Peber og lidt Ingefær, hvorefter alt blandes godt og gjennemarbeides en god halv Time. Melken, der bør være kogt Dagen iforveien, tilspædes lidt efter lidt, og Blandingen bearbeides atter en halv Time og saltes efter Smag. Pølsen stoppes temmelig haardt og nedsaltes i en Bøtte.

Hvis man vil, kan man ogsaa blande Kjødet med lidt Svinekjød. Nyretalg er mindre passende, da den smelter, naar Pølsen koges. Har man ikke Plukketalg nok, kan man anvende halvt saa meget Spek (altsaa 2 Pund). Vil man have Pølsen federe, kan man f. Ex. til 20 Pund Kjød tage 12 Pund Fedt.

Naar denne Pølse skal anvendes, lægges den i Vand og koges i rigeligt Vand; thi i knapt Vand faar den Talgsmag.

Kjödpölse med Kartofler.

5 Pd. finthakket Kjød, 2½ Pd. Spek i fine Terninger, 5 Pd. finhakkede raa Kartofler, Salt, stærkt Peber, Allehaande, Øl.

Kjødet bør være hakket fint ligesom en Deig og Kartoflerne som Gryn. Det blandes godt og saa indarbeides deri Flesket, Peberet, Saltet og Øllet. Pølsen bør ikke stoppes haardt. Saltes og koges som foregaaende.

Leverpölse.

En Svinelever paa 2 Pund, 2 Pund Ister og 2 Pund Panade (udblødt og krydret Brød), ½ Pund Flesk uden Sener og Svær, 1 Pint sød Fløde, Salt og Muskat samt hvidt Peber (de to sidste Ingredientser i lige store Kvantiteter, stødt og blandet sammen).

Efter at alle Sener og Hinder ere fjernede, skjæres Leveren og Isteren i firkantede Stykker af en Tommes Størrelse. Isteren smeltes dernæst paa en Stegepande over sagte Ild; Salt og Krydderier blandes til Leveren; det røres alt sammen 3 Minuter over Ilden og sættes derefter hen til Afkjøling. Flesket lægges først 30 Minuter i kogende Vand, derpaa i koldt Vand og skjæres i smaa Terninger. Leveren og Isteren stødes, presses gjennem en Staaltraadssigte, hvorefter det i en Morter stødes til en jevn Masse sammen med Panaden. Fløden og Æggene tilsættes lidt efter lidt. Man bør salte og krydre forsigtigt; tilsidst blandes Flesketerningerne i det hele.

Den færdige Farce fyldes enten i Pølseskind og behandles paa sædvanlig Maade, hvorefter den spises kold; eller ogsaa lægges den i en stor, rund eller aflang Form, der i Forveien er smurt med Smør og koges jævnt i 2 Timer, hvorefter Farcen hensættes til Afkjøling og Formen vendes. Skjæres i Skiver og spises kold.

Til Posteier.

Til større Posteier kan ogsaa anbefales en Deig, lavet af følgende Ingredientser:

1 Pund Hvedemel, ¾ Pund Smør, 2 Æg, 1 Spiseskefuld Kognac, 1 Gill Vand og, hvis Smørret ikke er salt, ½ Unze Salt.

Melet lægges paa Bordet. Smørret blandes deri i smaa Stykker; i Midten gjøres en Fordybning, hvori heldes Vandet, 2 Æggeblommer, 1 Hvide, Kognaken (og Saltet, om fornødent). Det Hele gjennemæltes godt, lægges tredobbelt og rulles, hvilket gjentages 4 Gange.

Til mindre og finere Posteier kan med Held anvendes den saakaldte Mørdeig, der tilberedes som følger:

1 Pd. tørt, sigtet Mel, knapt ¾ Pund Smør, ½ Unze Sukker (eller lidt mindre), 2 Æg, knapt 1 Gill Fløde, ¼ Unze Salt.

Melet lægges paa Bordet og en Fordybning dannes som sædvanlig; deri lægges Sukkeret, Saltet, Smørret i smaa Stykker, Æggene og Fløden; gjennemarbeides godt og fugtes med lidt Fløde, man har tilbageholdt. Denne Deig bør være løs, hvorfor endnu mere Fløde tilsættes, hvis den er bleven for stiv. Bør, inden den anvendes, hvile 1 a 2 Timer paa et svalt Sted.

Da Deigen kun indeholder lidt Sukker, kan den anvendes lige saa godt til smaa Posteier som til Tærter med syltede Frugter; i sidste Tilfælde tilsætter man 3 a 4 Unzer Sukker.

Oxekjødpostei.

Til 5 Personer. Posteideig, 2 Pund Kjød, Mel, ½ Théské Peber, 1 knust Laurbærblad, Salt, hakket Løg og Persille, 2 Theskefuld af hvert, Smør, 1 Gill Vand.

Deigen rulles ud til ½ Tommes Tykkelse, og en med Smør bestrøget Form beklædes dermed. Kjødet skjæres i Skiver, som bankes, dyppes i Mel og lægges ned i Formen. Mellem hvert Lag lægges noget af Krydderierne. Vandet

heldes til, Formen tildækkes med Deig og bages i en jevnt varm Ovn, i 3 Timer. Naar den er færdig, ryſtes den ſagte, for at Saucen kan blande ſig, hvorpaa Poſteien vendes.

Kan tillaves af hvilkenſomhelſt Slags Kjød.

Kyllingepoſtei.

Poſteideig, Smør, nogle Skiver Kalvekjød, 2 fede Kyllinger, kogt Skinke, Perſille, Æg.

Et Fad ſmøres med Smør; deri nedlægges først Kjødſkiverne, ſaa Kyllingerne, ſkaarne ſom til Frikaſſee, og imellem dem Skinken og Perſillen. Fadet bedækkes med Deig, ſom overſtryges med Æg. Bages i en varm Ovn 1 Time og ſerveres paa ſamme Fad.

Kraaſepoſtei.

Til 8 Perſoner. Poſteideig, 2 renſede Gaaſekraaſer, 2 Gulerødder, 1 Selleri, 2 Løg med 2 Nelliker i hvert, Perſille, Timian, nogle Peberkorn, Salt, Bouillon eller Vand, Soya, Farce af Oxekjød.

Kraaſerne ſaa et 5 Minuters Opkog i Vand med lidt Salt, ſkylles, løbe af paa en Sigte, lægges i en Kaſſerolle med Grønſagerne og Krydderierne, fugtes med tilſtrækkeligt Bouillon eller Vand ſamt lidt Soya og ſtuves meget ſagte over en ſvag Ild 1½ a 2 Timer, længer eller kortere efter Gjæsſenes Alder. Naar Kraaſerne ere kogte, lader man dem løbe af; de ſkjæres tilligemed Grønſagerne i Stykker af et Par Tommers Længde, Leveren ſteges mindre, ordnes i en Poſteiform, der er bleven beklædt med Farce. Bouillonen, hvori Kraaſerne ere kogte, koges ind til en paſſende tyk Sauce, af hvilken det Fede ſkummes godt. Saucen heldes i Poſteien, Formen dækkes med Poſteideig og bages. Serveres,

Strasborger Gaaseleverpostei

er en af den civiliserede Verdens navnkundigste Retter og Gjenstanden for alle raffinerede Lækkermundes Aspirationer.

Kun store, fede Gaaselevere kunne bruges, og har man dem ikke selv, kan man faa dem tilkjøbs i Daaser (eller ialfald forskrive dem).

I Strasborg driver en stor Del af den fattigere Befolkning den Industri at fede Gjæs, der indelukkes i Bure saa smaa og snevre, at Dyrene ikke kunne vende sig; der er dog et aflangt Hul i Buret, hvorigjennem Fangen kan stikke Hovedet ud. De fedes med Mais og faa Lov til at leve saa længe som muligt, men efter en vis Tids Forløb vaages der over dem Dag og Nat, thi da ere de nærved at kvæles af den forfærdeligt store Lever. Kniven er da altid ved Haanden; thi skulde de stakkels Dyr dø af sig selv, er Gevinsten tabt.

Til Posteien kræves: Gaaselever, Spek, Trøfler, 2 finhakkede Charlotter, 2 Spiseskeer finhakket Persille, reven Muskat, stødt Peber, Salt, Smør, Gaase- eller Svine-Ister.

Trøflerne skylles godt, skrælles og skjæres i tykke Skiver, hvorpaa Skallen hakkes fint. Galdeblæren fjernes forsigtigt, og ¼ Pund af Gaaseleveren stødes til en fin Farce med lige saa meget Spek, et Løg, en Skefuld Persille, Trøffelskallerne og lidt af Krydderierne. Resten af Leveren skjæres i 6 a 8 Stykker, der spekkes med Trøffelskiver, som forud ere stegte i Smør med Resten af Løget og Persillen. Bunden i et nogenlunde høit, cylinderformet Kogeapparat af Porcellæn eller Fajance belægges med tynde Skiver Smør, derover et fingertykt Lag af Farcen, saa de spekkede Skiver Lever, der bestrøes med Krydderier, atter et fingertykt Lag Farce, tynde Skiver Smør, og øverst Spekskiver, hvorpaa Kogeapparatet dækkes med Papir og et Laag, sættes paa en Plade og bages i Ovnen i 2½ a 3 Timer. Papiret og Spekskiverne tages af,

Kogekarret fyldes helt med Gaase- eller Svine-Ister, og et Papir lægges paany under Laaget.

Holder sig længe paa et koldt Sted. Alt Smør og Ister, der benyttes, skal være usaltet.

Kramsfugle-Postei.

Til 4 Personer. Posteideig eller Mørdeig. 6 Kramsfugle, Kjødfars, Spek, Sky. 2 Timer over Ilden.

Fuglene renses grundigt, Hovede og Vinger bortskjæres, hvorpaa Fuglene steges. En Form beklædes med Deig; deri lægges skiftevis Lag af Fugle og Kjødfars. Øverst lægges et Lag Spekskiver, der dog tages bort før Serveringen. Posteien serveres varm med Sauce af kraftig Sky.

Smaa Kalvebrissel-Posteier.

Til 12 Personer. Mørdeig. 2 a 3 Kalve- eller Lamme-Brisseler, blancheret Skinke, Champignoner, Smør, Krydderier, 1 Gill Hvid Vin, Æggeblomme, Sky.

Brisselerne skjæres i store Terninger, blandes med ¼ saamange Terninger af Skinke og Champignoner, og steges med Smør under jevn Omrøring i 4 a 5 Minuter; Krydderier og Vin tilsættes; faar et Opkog over en rask Ild; Kasserollen løftes af. Smaa riflede Forme beklædes med Deigen, og derpaa lægges et Lag Farce, hvorpaa de fyldes med ovennævnte stuvede Blanding og bedækkes med Farce og et Laag af Deigen; de bestryges derpaa med Æggeblomme og bages i en jevnt varm Ovn. Naar de ere færdige, tages de ud, Laaget tages af, lidt Sauce eller Sky heldes i, Laaget lægges atter paa, og Posteierne serveres.

Til Gemyser.

Radiser.

Den runde rosenrøde og den engelske lange Radise ere de mest søgte Arter.

Kogte Radiser.

Unge Radiser af den almindelige Slags bindes sammen i smaa Knipper og koges 20 Minuter i saltet Vand. Spises, som Asparger, med smeltet Smør og anrettes ofte paa ristede Brødskiver.

Stuvede Radiser.

Radiser, Bouillon, Smør, Mel, Æggeblommer, Salt, hakket Persille, grovt stødt hvidt Peber.

Stængel og Smaarødder fiernes. Radiserne vadskes og koges hurtigt i Bouillon eller kraftig Kjødsuppe med Tilsætning af friskt Smør og Krydderier. Saucen jevnes med Mel og Persille og faar et Opkog, hvorpaa der tilsættes nogle Æggeblommer. Serveres i Regelen til Koteletter.

Selleri.

Een Art er den, der dyrkes for sine Bladstilkes og Stænglers Skyld; disse bør være saa sprøde eller skjøre, at de let knække; en anden Sort er den, hvoraf man benytter Rodknoldene, bl. A. som Krydderi paa Suppe.

Kogte Selleristilke.

10 hvide, friske Selleriplanter, Salt, Peber, Gulerod (2 Unzer), Smør (2 Unzer), Mel (¾ Unze), Bouillon (1 Kvart).

De grønne Blade fjernes fra Stænglerne, der skjæres af i en Længde af 4 Tommer, faar et 10 Minuters Opkog i ko-

gende Vand, lægges i koldt Vand, pudses godt, skylles i flere Hold Vand og lægges op for at løbe af. Stænglerne bindes saa sammen tre og tre, koges med ½ Pint Bouillon, ½ Pint Vand, Gulerod, Krydderier og lidt Smør. Koges ganske sagte i 2 Timer under Laag. Løbe af og anrettes. 1¼ Unze Smør og Melet bages, spædes med Resten af Bouillonen, som koges ind, saa at der bliver ⅔ tilbage, sies og heldes over Stænglerne.

Spises som Gemyse eller som selvstændig Ret.

Fyldte Sellerier.

Middelstore Selleriknolde, Farce, Bouillon.

Knoldene skrælles, skjæres glatte, skylles. Et rundt Laag skjæres ud, hvorpaa Knoldene udhules med en Kniv og koges, indtil en Spekkenaal gaar let igjennem dem; de fyldes med Farce, Laaget lægges paa; sættes saa ned i en lav Kasserolle tæt ved Siden af hinanden og koges langsomt med Bouillon. Serveres med deres egen Sauce til Kjødretter.

Surkaal.

Tillavning. De ydre Blade fjernes fra middelstore og hvide Hvidkaalshoveder, og Stokkene skjæres af, hvorpaa Kaalen skjæres meget fint.

En godt renset Træbøtte eller Tønde bestryges i Bunden og paa Siderne med lidt fast Surdeig eller en Deig af Rugmel og Eddike. Den skaarne Kaal nedlægges lagvis deri, stænkes med Vineddike og bestrøes med lidt Salt, Kommen og Berberisser. Kaalen pakkes haardt med en Træstøder, saa at den giver Saft fra sig. Et Trædække lægges paa med en Vægt, hvorefter Tønden eller Bøtten sættes ind i et varmt Rum, for at Kaalen kan komme i Gjæring og blive sur, hvortil pleier at medgaa 1 a 2 Uger. Som Følge af denne Gjæ-

ring danner der sig en Syre, der hindrer Kaalens videre Forvandling og gjør den skikket til lang Opbevaring. Fremkommer der Skimmel, maa saadan omhyggelig fjernes. Tønden sættes derpaa i Kulden for at fryse og kan da holde sig hele Vinteren.

Brunet Surkaal.

Surkaalen skylles og løber af, brunes med Smør over en sagte Ild, tilsættes med Bouillon og Peber, hvorpaa den koges færdig, jevnes med Smør og Mel, der er stegt sammen, samt med lidt brun Sirup og faar et Opkog.

Artiskokken.

Der er 2 Arter: Jordartiskokken, der voxer vildt her i Nordamerika og hvoraf kun Rodknolden spises; samt: Kronartiskokken, hvoraf man spiser Kronen, det vil sige de endnu ikke aabnede Blomsterknopper og Blomsterbunden. Artiskokken ligner Kartoflen deri, at den indeholder en bitter Saft, som maa fjernes ved Udtrækning med Vand eller ved Kogning.

Kogte Jordartiskokker.

Artiskokkerne renses grundigt i Vand, skrælles, tages ud i Form som smaa Pærer og koges i Vand med lidt Salt, hvorpaa de løber af paa en Sigte og anrettes med smeltet Smør over.

Kogte Kronartiskokker.

De nederste Blade fjernes, da de ikke kunne spises, og de tilbageblevne klippes halvt af. Artiskokkerne stilles omvendte i en Kasserolle, og der tilsættes kun saa meget kogende Vand, at det naaer en Trediedel op paa dem. Laag lægges paa, og Kasserollen sættes over en passende stærk Ild, saa at der kan

udvikles en tilstrækkelig stærk Damp, hvori Artiskokkerne bedre koges og beholde deres Smag, end hvis de koges i en større Mængde Vand. Naar de er færdige, anrettes de hurtigst muligt med rørt Smør eller anden passende Sauce.

Kaalrabi.

En Afart af Kaal. Det, der i Regelen spises, er den opsvulmede Del af Stammen, der er bedst, inden den er helt udvoxet; thi senere bliver den træet. Den er bedst, naar den er af et almindeligt Æbles Størrelse. Blandt de forskjellige Arter har den blaa-brune Kaalrabi Fortrinnet.

Tillavningen er som følger. Alt det Haarde fjernes; Kaalraberne skjæres i halvmaaneformede Stykker, der pudses, sættes over Ilden med Bouillon, friskt Smør, lidt Sukker og Salt, og koges møre. Suppen jevnes med Mel og hakket Persille og faar et Kog. Serveres til Kalve- eller Lamme-Koteletter.

Anm. Kaalraber kunne ogsaa stuves med Melk ligesom Blomkaal.

Til Sylte.

Pressesylte.

Hertil kan bruges Mellemflæsk og alt andet Flæsk med noget Fedt, som da maa være kogt iforveien; men som oftest bruger man Svinehovedet, der flækkes, rengjøres og koges som til Sylte (se S. 210). Naar Benene, det Indvendige og alt andet Ubrugeligt er fjernet og det meste Fedt er taget af Sværen, lægges det ene Stykke af denne i en Skaal af

passende Størrelse. Det Indvendige skjæres i Strimler eller Terninger tilligemed det fra Sværen skaarne Fedt og blandes med Ørene og Trynen, der er skaarne i tynde Stykker. Det sættes derpaa over Ilden med Salt, Nelliker, stødt Peber og en Kop Bouillon. Det omrøres godt og saasnart det begynder at koge, tages det af, lægges strax i Sværen, hvorpaa det andet Stykke Svær lægges over og derpaa igjen en Bund, som maa passe vel i Skaalen. I den første Times Tid lægges en let, senere en sværere Vægt paa, dog ikke saa svær, at Fedtet trænger ud ved Siderne. Dagen efter optages det af Skaalen og lægges i Lage, eller det kan skjæres i Skiver og lægges i Gelee.

Bruger man ikke Hovedet, men andet Flesk, da maa dette skjæres i Terninger, men behandles iøvrigt som ovenfor angivet.

Sylte i Gelee.

Hovedet og det Øvrige koges med en Kalveskank i knapt Vand. Det skummes, derpaa tilsættes Salt, lidt Eddike, Laurbærblade og hel Peber. Koger saa indtil mørt; da tages det op. Benene fjernes, Hovedet pilles rént og skjæres i mindre Dele, Fødderne skilles ad. Det skylles derpaa lidt i Suppe og lægges enten samlet i én Krukke eller i flere mindre. Fedtet skummes vel af Suppen, der sættes over Ilden; er den ikke klar, koges der et Par Æggehvider og Skaller deri. Derpaa hældes den gjennem en fin Sigte over Sylten, som løftes lidt, for at Geleen kan komme ind overalt.

Sylten spises kold med Eddike og Peber.

Lage.

12 Kvart Vand, 3 Pund grovt Salt, ½ Pund Pudderssukker, 3 Unzer Salpeter.

Vandet sættes over Ilden, og deri kommes Salpetret først, thi da opløses det letteſt. Saa tilføies det Øvrige, og det Hele faar et Opkog, hvorpaa det skummes og ophældes. Naar det er koldt, kan alslags Kjød og Flesk nedlægges deri og behøver ikke at udvandes, før det skal koges.

Henkogte Frugter.

Hertil bruges Glaskrukker, de saakaldte Syltetøiskrukker (Preserving Jars). Da Frugten, der kommes i Krukkerne, maa være kogende hed, bør Krukkerne, for ikke at springe, først rulles i hedt Vand; de sættes dernæst i et Fad eller en større Skaal bag paa Ovnen, og Frugten fyldes i dem; den maa fyldes i til den flyder over, efterſom der intetſomhelst tomt Rum maa efterlades foroven; og Laaget skrues strax paa og skrues fastere og fastere, efterſom Frugten afkjøles og synker. Man bør ikke give sig ilav med mér end én Krukke ad Gangen, da alt beroer paa, at Frugten slet ikke afkjøles førend der skrues til.

Krukkerne hensættes paa et kjøligt mørkt Sted, da Lyset bevirker Gjæring og Farveskiftning.

Krukker saa smaa, at man kan bruge Indholdet paa éngang, ere at foretrække.

Henkogte Ferskener.

Ferskenerne bør være modne, men faste i Kjødet. De store, hvide ere de bedste. De skrælles, skjæres midt over,

befries for Stenene, og lægges strax i koldt Vand. I en emailleret Gryde lægges saa Frugten og Sukker lagvis (en stor Spiseskefuld Sukker eller lidt mér til hver Kvart Frugt). Det bringes langsomt i Kog og koger kun 3 Minuter eller saalænge til al Frugten er vel gjennemhedet. Fyldes strax paa Krukkerne og tilskrues.

Henkogte Blommer.

Hver Blomme prikkes med en Naal for at Skindet ikke skal briste. Af 1 Gill Vand og ¼ Pd. Sukker for hver 3 Kvart Frugt tilberedes en Sukkeropløsning. Naar Vandet er vel varmt og al Sukkeret opløst, kommes Blommerne deri. Bringes langsomt ikog og koger, meget langsomt i 5 Minuter. Fyldes saa paa Krukkerne som ovenfor anvist.

Henkogte Pærer.

Medens 1 Pint Vand med ¼ Pd. Sukker i for hver Kvart Frugt ophedes, skrælles Pærerne og lægges i koldt Vand for ikke at skifte Farve. Naar Opløsningen er kommet i stærkt Kog, lægges Pærerne i, men varsomt, saa at de ikke gaar istykker; de koger indtil de med Lethed kan gjennemstikkes med en Gaffel, hvorpaa de tilligemed Opløsningen, mens den endnu koger, fyldes i Krukkerne, der strax tilskrues.

Grove og haarde Pærer maa først koges møre i Vand og saa lægges varme i den hede Opløsning, hvori de koge 10 Minutter, før de fyldes paa Krukkerne.

Æbler behandles paa samme Maade.

Bær.

De bringes langsomt i Kog i en rummelig Gryde. Giver de megen Saft fra sig, øses den fra dem med en Kop, naar de begynder at koge; naar de er næsten tørre, kommes

Sukker i, 1 Skefuld til hver Kvart Bær. Koger et Kvartérs Tid og fyldes paa som sædvanligt. Denne Fremgangsmaade kan benyttes ved alle Slags Bær.

Henkogte Tomater.

Kogende Vand hældes over Frugten for at løsne Skindet, hvorpaa de skrælles og man berøver dem al den Saft man kan uden at presse dem for haardt. Derefter bringes de langsomt i Kog i en Gryde og koge 10 Minuter. Den overflødige Saft øses fra med en Kop eller Træske, og Tomaterne fyldes koghede paa Glaskrukkerne.

Henkogt Green Corn.

Befries for Hylstrene, og Kolben koges til ingen hvid Saft flyder ud, naar Kornene prikkes. Kornene skjæres da af og pakkes i Stenkrukker som følger: nederst et Lag Salt, ½ Tomme høit, derpaa Corn i et 2 Tommer høit Lag, og saaledes skiftevis, til Krukken er næsten fuld. Det øverste Lag Salt bør være 1 Tomme høit. Det Hele overhældes med smeltet, men ikke hedt, Fedt. Ovenpaa det pressés et Lag tykt, hvidt Papir, der passer i Krukken, som tilbindes forsvarligt med Papir eller en Blære. Opbevares i et koldt Rum. Lægges iblød Aftenen før det skal bruges. Skulde det øverste Lag vise sig muggent, fjernes det. Resten vil ikke være angrebet.

Drikkevarer.

Toddy.

En gammel, velkjendt Blanding af Spirituosa, Vand og Sukker. Navnet skal komme af det ostindiske Ord taddy (Saften af Palmetræer). Uden Sukker kaldes Drikken „Grog".

Punsch.

Forskjellige Slags, som Rompunsch, Arrakspunsch o. s. v. Sukker opløses i kogende Vand, og Essentsen hældes derpaa. Lidt Citronsaft forøger Velsmagen.

Ogsaa Navnet Punsch skriver sig fra Ostindien, hvor Englænderne saae de Indfødte lave en Drik af fem (pantch) Ingredientser, nemlig: Rom, Vand, Sukker, The og Citronsaft.

Æggetoddy.

Sukker, Kognak, Rom eller Arrak, Æg, kogende Vand. 1 a 2 Æggeblommer udrøres godt med 3 a 4 Spiseskefulde stødt Sukker, hvorpaa der under jævn Omrøring tilhældes kogende og Vand tilsidst enten Kognak eller Rom eller Arrak eller Portvin eller ogsaa Madeira kan bruges.

Brulot af Arrak (Afbrændt Arrak).

Har man ikke Arrak af bedste Slags, gjør man klogest i at brænde den af, hvilket sker paa følgende Maade: Helt hvidt Sukker knuses og lægges i en Kasserolle eller andet passende Kar, Arraken hældes derpaa og antændes samt omrøres og øses op og ned med Skeen. Naar Sukkeret er smeltet, slukkes Flammen med et Laag lagt derover, og Drikken er færdig til at serveres.

Sherry Cobbler.

Is, 2 Vinglas Sherry, 1 Spiseskefuld Kognak, 2 Theskeer stødt Sukker, Citronskal, og nogle Jordbær, om man har dem.

Et stort Glas fyldes mér end halvt med Isstykker, derpaa tilsættes det Øvrige, undtagen Jordbærene; Blandingen hældes hurtigt nogle Gange fra et Glas i et andet, og Jordbærene kommes i. Drikkes gjennem et Glasrør eller Halmstraa.

Kardinal.

1¼ Pd. Sukker, 6 a 7 Appelsiner, 1 Flaske Rhinskvin, 1 Flaske Champagner.

Sukkeret dyppes i Vand og lægges i en Skaal tilligemed Saften af 4 Appelsiner samt lidt af Skallen; Rhinskvinen og Champagnen blandes til lidt efter lidt; Resten af Appelsinerne skrælles og lægges i. Sættes paa Is indtil det skal serveres.

Biskop.

3 friske Pommerantser, 4 Flasker Rødvin, 1½ Pd. Sukker, 1 Flaske Champagner, 1 Flaske Seltersvand.

Pommerantserne skrælles, lægges tilligemed Skallerne i en Skaal og overhældes med 1 Flaske Rødvin. Henstaar i 24 Timer, hvorpaa Frugten sies fra og Vinen hældes over Sukkeret, der er dyppet i Vand. De 3 andre Flasker Rødvin hældes til og efter 1 Times Forløb ogsaa Champagneren og Seltersvand.

Afbrændt Vin.

1 Kvart hvid eller rød Vin, 12 a 14 Unzer Sukker, 1 Stang Kanel, 2 Citroner.

Vinen blandes med Sukkeret, der er dyppet i Vand, med Kanelet og Skallen af 1 Citron, sættes over Ilden, omrøres til det er varmt og sies gjennem en fin Sigte, hvorpaa de to skrællede Citroner lægges i efterat Kjærnehusene ere udtagne. Istedetfor Citroner foretrække Mange nogle Spiseskefulde Kirschlikør.

Bolle af Bordeaux-Vin.

1 Flaske Bordeaux-Vin, 2 Vinglas Sherry, 1 Vinglas Maraschino, stødt Sukker, 1 halv Flaske Sodavand.

Vinen, Sukkret og Likøren blandes efter Smag, afkjøles paa Is og hældes i en Bolle eller Terrin. Sodavandet, der ogsaa er afkjølet, tilsættes først lige før Serveringen. Istedetfor Maraschinolikøren kan tages et Glas Curacao og lidt Citron eller, istedetfor Citron, 1 Pint Jordbær eller Hindbær eller 4 a 5 Ferskener.

Sukkerøl.

½ Pd. Sukker, 5 Kvart koldt friskt Vand, 1 Flaske Lagerøl.

Sukker, Vand og Øl øses sammen ½ Time; kommes paa Flasker uden forud at koges; tilproppes vel. Er efter 10 Dages Forløb færdigt til at serveres.

Ingefærøl.

1¾ Pund Sukker, 1½ Unze Ingefær, 2½ Unze Cremor tartari, 1 Citron, skaaren i Skiver og friet for Kjærnerne, 7 Kvart kogende Vand, ½ Gill Gjær.

Sukkeret og Kryderierne lægges i en Stenkrukke, overhældes med det kogende Vand, omrøres, tildækkes godt og henstaar 24 Timer paa et svalt Sted; derpaa aabnes Krukken,

Gjæren sættes til og omrøres godt, henstaar paany i 24 Timer. Fyldes derefter paa Flasker, der tilproppes og lakkes. Kan serveres efter 3 Dages Forløb.

Citronøl.

8 friske Citroner, 10 Pd. Sukker, Vand, ½ Pint Gjær.

Sukkeret hældes tilligemed 37 Kvart Vand i en ren Kjedel, koges 1 Time, skummes godt, afkjøles; naar det er lunkent, tilsættes Gjæren. Karret dækkes med et Laag, ikke med et Klæde, hvad der giver Affmag; henstaar 2 eller flere Dage til Gjæring. Gjærskorpen skummes omhyggeligt af, Ølet hældes paa Anker, Citronerne skjæres i Skiver uden at skrælles og sættes til. Ankeret spundses og lægges i Kjælderen. Efter 14 Dages Forløb er Ølet færdig til Aftapning; 2½ Kvart friskt Kildevand hældes paa Ankeret, og Ølet tappes paa Flasker.

Jordbærlikør.

2¼ Pund Jordbær, 2½ Kvart Sukkeropløsning (godt ⅓ Sukker, knapt ⅔ Vand), 1½ Pint fin Spiritus.

Jordbærrerne ligge 2 Dage i Sukkeropløsningen, drives gjennem en Sigte, blandes med Spirituſen og filtreres.

Maal og Vägt.

Maal for flydende Varer:

4	Gills	=	1 Pint.
2	Pints	=	1 Quart.
4	Quarts	=	1 Gallon.
2	Gallons	=	1 Peck.
31½	"	=	1 Barrel.
63	"	=	1 Hogshead.

Maal for tørre Varer.

1	Chaldron	=	36 Bushels.
1	Quarter	=	8 Bushels.
1	Bushel	=	4 Pecks.
1	Peck	=	2 Gallons.
1	Gallon	=	4 Quarts.
1	Quart	=	2 Pints.
1	Pint	=	4 Gills.

Avoirdupois Vægt:

(Handelsvægt).

Bruges i al dagligdags Handel og Veining.

16	Drachms	=	1 Ounce (oz.)
16	Ounces	=	1 Pound = 7000 Grains.
100	Pounds	=	1 Hundred-weight (cwt.)
20	Cwt. eller 2,000 Pound	=	1 Ton (T)

Maal og Vægt sammenlignet:

Hvedemel, 1 Pd. = 1 Kv. = 4½ Kop.
" 1 Uz. = 2 Spiseskefulde.
" 4 Uz. = 1 Kop og 1 lille Skefuld.
Maismel, 1 Pd. 2 Uz. = 1 Kv.
Smør, 1 Pd. = 1 Kv.
" 1 Uz. = 1 Spiseskefuld.
Loaf Sugar, 1 Pd. = 1 Kv.
Hvidt og pulver. Sukker 1 Pd. 1 Uz. = 1 Kv.
" 1 Uz. = 1½ Skefuld.
" 4 Uz. = ¾ Kop.

10 Æg = 1 Pd.
16 store Spiseskefulde, = ½ Pint.
Et almindeligt Glas, = ½ Pint.
Et almind. Vinglas, = ½ Gill.
En Thekop, = 1 Gill.
En strøget Spiseskefuld, = ½ Uz.
40 Draaber, = 1 Theskefuld.
4 Theskefulde, = 1 Spiseskefuld.

---

1 Gallon, omtrent 4¾ danske eller norske Potter.
1 Bushel, lidt over 2 norske eller danske Skjæpper.
1 Kvart, lidt over 1⅛ danske eller norske Potter.
1 Pd. Avoird. ikke fuldt 1 norsk eller dansk Pund.

Liſte

over

nogle i Danſk og Norſk forſkjellige, i Hus-holdningen forekommende, Ord.

Danſk	Norſk
affie	affile
Agerhøns	Raphøns
Allehaande	Kryderpeber
Bov	Bog
Bøller	Blokbær
Deigrulle	Kjævle
Dynge	Binge
Elsdyr	Elg
fede	gjøde
Gjæsling	Gaaſeunge
Helt (Fiſk)	Sik
Hindbær	Bringebær
Hornfiſk	Næbſild
Hvidling	Vitling
Kaalrabi	Rodkaal
Kartofler	Potetes

Dansk	Norsk
Kommen	Karve
Kuller	Kolje
Kølle	Klubbe
Lag	Hverv
Lage	Laug
Melstøv	Duft
Multebær	Multer
Musling	Skjæl
Otting	Kagge
piske	vispe
prikke	nagge
proppe (Flasker)	korke
Pudderſukker	Raaſukker
Reier	Reker
Rensdyr	Ren
Ribs	Vinbær
ridſe	ripe
Ris (ved Mudlavning)	Viſp
Roe (Turnips)	Næpe
Si	Sil
Skimmel	Mugget
Skovſneppe	Rugde
Smelt (Fisk)	Lodde
Solſort	Svarttraſt
Splint	Flis
Suder	Sli
Svamp (Champignon)	Sop
Svineiſter	Smult
Svær	Svol
ſyde	fræſe
Tvebak	Kavring

Dansk	Norsk
Underkop	Fad
Urhane	Orre
Urhøne	Røje
Urt til Øl	Vørter
Valle	Myse
Yver	Jur
Æbleskiver	Munker, Posmunker
Æling	Andunge
ælte (Deig)	kna

Norſk-Danſk og Engelſk.

Liſte over de i Husholdningsſproget almindeligſt forekommende Benævnelſer.

Huſet med dets Rum, Kjøkkenredſkaber o. ſ. v.

	Engelſk.
Værelſe, Stue	room
Kammer	chamber
Forſtue	hall
Dagligſtue	parlor, sitting-room
Selſkabsværelſe	drawing-room
Spiſeſtue	dining-room
Kjælder	cellar
Kjøkken	kitchen
Spiſekammer	pantry
Stegepande	frying-pan
Gryde	pot
Skyllekar	dish-pan
Stegeriſt	gridiron
Rivejern	grater
Viſteklæde	dish-cloth

	Engelsk.
Fade	dishes
Tallerkener	plates
Kjedel	kettle, boiler
Morter	mortar
Potte	pot
Slev, stor Ske	ladle, pot-ladle
Kande med Tud	pitcher
Kasserolle	sauce-pan
Spid	spit
Hakkekniv	cleaver
Sigte	sieve, sifter
Hakkebrædt	trencher
Gaffel	fork
Kniv	knife
Servietter	napkins
Karaffe	decanter
Ske	spoon
Glas	glass
Flaske	bottle
Olieflasken	oil-flask
Peberbøsse	pepperbox
Skjænkebord	sideboard
Salatfad	salad-bowl
Saltkar	salt-cellar
Sauceskaal	sauce-boat
Eddikeflaske	vinegar-bottle
Olglas	tumbler
Dug, Bordduug	table-cloth
Tandstikker	tooth-pick
Vandkrukke	jug
Spand	pail, bucket

	Engelsk.
Ildskuffe	shovel
Ildtangen	the tongs
Store Kogeovn	the range
Kjøkkenbordet	the dresser (dresser-board)
Skyllevand	dish water
Platdemenage	cruet-stand
Kop, Overkop	cup
Underkop	saucer
Terrin	tureen
Spiseske	table-spoon
Theske	tea-spoon

Maaltider, Spise- og Drikkevarer o. s. v.

Frokost	breakfast
Mellemmad	lunch, luncheon
Middagsmaaltid	dinner
Aftensmaaltid	supper
Gjæstebud	banquet
Brød	bread
Kogt Kjød	boiled meat
Steg, stegt Kjød	roast meat
Oxekjød	beef
Boeufsteg	beefsteak
Ragout	ragout
Kjødsuppe	broth
Suppe	soup
Svinekjød	pork
Flesk	bacon
Skinke	ham
Retterne	the dishes, courses
Grød, Velling	mush, porridge, pap

	Engelsk.
Fint Mel, Sigtemel	flour
Deig	dough, paste
Bede- eller Faarekjød	mutton
Lammekjød	lamb
Kalvekjød	veal
Kalvekoteletter	veal-cutlets
Kapun	capon
Andesteg	roast duck
Gaasesteg	roast goose
Kalkunsteg	roast turkey
Kyllingesteg	roast chicken
Haresteg	roast hare
Kaninsteg	roast rabbit
Kalvekølle	fillet of veal
Dyrekjød, Vildt	venison
Dyreryg	saddle of venison
En kogt Høne	a boiled fowl
Duesteg	roast pigeon
Fasansteg	roast pheasant
Agerhøns	partridges
Vilde Høns, Prærihøns	prairie chickens
Et Æg	an egg
Kalvebrisſel	sweetbread
Boller	dumplings
Skildpaddeſuppe	turtle soup
Forloren Skildpaddeſuppe	mock turtle-soup
Poſtei	pie, patty
Røget Sild	red herring
Spegepølſe	sausage
Blodpølſe	a black pudding
Salt	salt

	Engelsk.
Sennep	mustard
Æggeblommen	the yolk of the egg
Æggehviden	the white of the egg
Kraaser	giblets
Hjerte	heart
Lever	liver
Nyrer	kidneys
Lunger	lungs
Galde	gall
Galdeblæren	gall-bladder
Talg, Tælle	tallow
Marv	marrow
Ben, Knokkel	bone
Indvolde	bowels, intestines
Tarm	gut
Smør	butter
Melk	milk
Fløde	cream
Sukker	sugar
Kjernemelk	buttermilk
Valle	whey
Kage	cake
Tærte	tart
Budding	pudding
Vaffel	waffle
Tvebak	biscuit
Brændte Mandler	sugared almonds
Ost	cheese
Gjær	yeast
Brandy, Kognac	brandy, cognac
Øl	beer

	Engelsk.
Porter	porter
Sødt Øl uden Humle	ale
Mjød	mead
Most, Æblemost	cider
Vin	wine
Punsch	punch
Rom	rum
Rødvin	red wine
Burgunder	burgundy
Bordeaux	Bordeaux, claret
Champagne	Champagne
Portvin	portwine
Xeres	sherry
Brændevin	whisky
Malvasiervin	malmsey
The	tea
Kaffe	coffee
Chokolade	chocolate

Fisk og Skaldyr.

Torsk	cod, codfish
Aal	eel
Sild	herring
Gjedde	pike
Græsgjedde, lille Gjedde	pickerel
Stør	sturgeon
Lax	salmon
Forel	trout
Sardiner	sardines
Aborre	perch
Suder	tench

	Engelsk.
Hvidling	whiting
Brasen	bream
Karpe	carp
Klipfisk	dried codfish
Makrel	mackerel
Grundling	gudgeon
Kuller	haddock
Fisketungen	sole
Krebs	craw-fish
Hummer	lobster
Østers	oysters
Musling	muscle, clam
Reier	shrimps

Rodfrugter, Grønsager (vegetables) o. lign.

Asparges	asparagus (folkeligt: sparrow grass)
Rødbede	beet-root
Kapers	capers
Gulerod	carrot
Kartofler, Potetes	potatoes
Kaal	cabbage
Blomkaal	cauliflower
Løg, Svibler	onions
Ærter	pease
Pastinakrødder	parsnips
Purreløg	leek
Skalotteløg	shalots, eschalots
Radiser, Rædiker	radish
Sorte Rædiker	spanish radish
Salvie	sage
Spinat	spinach

	Engelsk.
Kjæmperoer, Næper	turnips
Syrer	sorrel
Græskar	gourd, pumpkin
Kaalrabi	cole-rape, turnip-cabbage
Karse	cress
Selleri	celery
Agurker	cucumbers
Hvidløg	garlic
Peberrod	horse-radish
Portulak	purslain
Persille	parsley
Timian	thyme
Merian	marjoram
Kørvel	chervil
Kommen	caraway-seeds
Champignon	champignon, mushroom
Kopsalat	lettuce
Bønner	beans
Lindser.	lentils

Frugter, Kryderier.

Æble	apple
Pære	pear
Kirsebær	cherry
Blomme	plum
Svedsker	dried plums, dried prunes
Mandel	almond
Tomat	tomato
Fersken	peach
Aprikos	apricot
Ribs	currants

	Engelsk.
Stikkelsbær	gooseberries
Vindruer	grapes
Valnødder	walnuts
Hasselnødder	hazelnuts
Citron	lemon
Appelsin	orange
Morbær	mulberries
Oliven	olive
Ananas	ananas (a pine-apple)
Melon	melon
Hindbær	raspberries
Jordbær	strawberries
Rosiner	raisins
Kastanier	chestnuts
Qvæde	quince
Kokusnød	cocoa-nut
Figen	fig
Slaaen	sloe
Peber	pepper
Kanel	cinnamon
Allehaande	allspice
Ingefær	ginger
Kardemome	cardamom
Nelliker	cloves

Brødstoffer.

Hvede	wheat
Mais	maize, Indian corn
Rug	rye
Byg	barley
Havre	oats

	Engelsk.
Havremel	oat-meal
Riis, Risengryn	rice
Boghvede	buck-wheat

Forskjellige.

Pandekage	pan-cake
Koldskaal	cold beer-soup
Ansjos, Anschovis	anchovy
Frikassee	fricassee
Fyld, Farce	stuffing, farce
Røræg	stirred eggs, scrambled eggs
Blødkogte Æg	soft-boiled eggs
Haardkogte Æg	hard-boiled eggs
Speilæg	fried eggs, poached eggs
Flødekage	custard
Fransk Æggekage	omelet
Æbleskiver	apple-fritters
Melkevelling	flour porridge
Riisvelling	rice porridge
Melboller	flour dumplings
Gelé	jelly
Syltede Hindbær	Preserved raspberries
eller	rasp-berry-jam
Ristet Brød	toast
Saft (af Frugter)	juice
Saft (af kogt eller stegt Kjød), Sauce	gravy
Sky (fransk: jus, udtales sjy)	gravy-jelly
Lage, Saltlage	brine, pickle
Eddike-Lage	pickle

Indholds-Fortegnelse.

Side.

Forord ... 3
Indl. Bemærkninger .. 5
Om Kogekar 9
Brød og Bagning ... 11
Gjær ... 11
Hvedebrød ... 13
Fint Hvedebrød ... 14
Franskbrød ... 15
Maisbrød ... 15
Boston Maisbrød ... 15
Grovt Brød ... 15
Fint Rugbrød med Kommen. 16
Blandet Brød ... 16
Biscuits ... 16
Melke-Ruller ... 17
Tremont-Biscuits ... 17
Kringler til The og Kaffe ... 18
Julekage ... 18
Fastelavnsboller ... 19
Kaffebrød ... 19
Tvebakker ... 19
Norske Tvebakker ... 20
Brøvl ... 20
The-Brød ... 20
Faste-Kringler ... 20
Kager ... 21
Sponge Cake ... 22
Gold Cake ... 23
Silver Cake ... 23
Wedding Cake ... 23
Frugt Kage ... 23
Billig Frugt-Kage ... 23
Corn Starch Cake ... 24
Pund Ka e ... 24
Loaf Cake ... 24
Norsk Pundkage ... 24
Hvid Pundkage ... 24
Imperial Cake ... 24
White Cake ... 25
Fjeder-Kage ... 25
Cream Cake ... 25
Kop-Kage ... 25
Larma Cake ... 25

Side.

X Y Z Cake ... 25
Ginger Cake ... 25
Composition Cak ... 26
Delicate Cake ... 26
Lady Cake ... 26
Lemon Cake ... 26
Fattigmands Kage ... 26
Coffee Cake ... 26
Marble Cake ... 27
Chocolade-Kage ... 27
1 Æggs Kage ... 27
Plain Cake ... 28
Fransk Sponge Cake ... 28
Ingefær-Brød ... 28
Butterdeig ... 28
Kartoffelkage ... 30
Risengrynskage ... 30
Sandkage ... 30
Sukkerbrødskage ... 31
Krandskage ... 31
Stikkelsbærkage ... 31
Dansk Æblekage ... 31
Æblekage Nr. 2 ... 32
Creme Æblekage ... 32
Lagkager ... 33
Wienerkage ... 33
Gentleman's Favorite ... 33
Jelly Cake ... 34
Kokosnød Jelly Cake ... 34
Chocolade-Kage ... 34
Mandelkage ... 35
Appelsinkage ... 35
Smaakager ... 35
Fru Gørickes Kager ... 35
Chess Cakes ... 36
Fingerkage ... 36
Rusk Cookies ... 36
Vanille-Cookies ... 36
Ginger Snaps ... 36
Doughnuts ... 37
Sukkerdrop ... 37
Sukkerkrandse ... 37
Chocoladekager ... 37
Do. med Æggehvider ... 37

Side.

Smaa Sandkager 38
Sukkerpleskener 38
Smaa Marancer med Mandler 38
Kanelkager 38
Boghvedekager 39
Vandbakkelser 39
Brød-Frikadeller 39
Flødelapper 40
Æbleskiver 40
Æbleskiver Nr. 2 40
Pandekager 41
Russiske Pandekager 42

Kager som koges 42
Kleiner 43
Flydende Æbleskiver 43
Kager paa Traad 43
Fried Cakes 44

Kager i Jern 44
Krumkager 44
Gode Raad 45
Vafler 45
Vafler af Fløde 45

Om Indkjöb af Fødevarer 46

Om Opbevaring af Fødemidler 48

Forskj. Anvisninger 53
At bage Mel og Brød til Buddinger og Boller 53
At skolde Mandler 54
At skolde Risengryn 54
At blanchere 54
At vadske Korender 54
At koge Æggehvide 54
At pidske Fløde til Skum 55
At lave Glacér-Sukker 55
Suppefedt (Clarer) 55
At afklare Smør 56
At udvadske Smør 56
Frosne Æg 57
At spække Steg 57
At lave Farce 57
Fiske-Farce 58

Supper 59
Om Kjødsupper i Almindel. ... 59
Oxekjødsuppe 60
Kalve-, Lamme- og Faarekjødsuppe 61
Brun Kjødsuppe 62
Selleri-Suppe 62
Gulerod-Suppe 63
Hvidkaal-Suppe 63

Side.

Løg-Suppe 63
Grønnærtesuppe uden Kjød 64
Grønærte-Suppe 64
Forloren Skildpaddesuppe 65
Kraasesuppe 65
Hønsekjødsuppe Nr 1 65
Do. Nr. 2 66
Fransk Suppe 66
Kartoffel-Suppe 66
Krebsesuppe 67
Urtesuppe 67
Fiske-Suppe 68
Ris- og Tomato Suppe 68
Spinatsuppe 69
Micareme Suppe 69
Østerssuppe Nr. 1 70
Do. Nr. 2 70
Do. Nr. 3 70
Hummersuppe 71
Tomato-Suppe 71
Catfish-Suppe 71
Gule Ærter 72
Søbekaal 72

Andre Supper 73
Æggesøbe 73
Æggesupe 73
Rød Sagosuppe 74
Brødsuppe 74
Havresuppe 74
Chocolade-Suppe 75
Ollebrød 75
Koldskaal 75
Hindbær-Suppe 76
Blaabær-Suppe 76
Jordbær-Suppe 76
Stikkelsbær-Suppe 75
Kirsebær-Suppe 77

Frugt-Grød 77
Rødgrød 77
Rødgrød af Sago 78
Stikkelsbær-Grød 78
Do. til Steg 79
Æblegrød 79
Rhabarbergrød 80

Melkespiser 80
Almindelige Regler 80
Fin Melkesuppe 81
Mais-Suppe 82
Kjernemelks-Suppe 82
Farina-Grød 82
Graham-Mush 82
Havremels-Mush 83

Side.

Rismels-Grød ... 83
Risengrød med Melk ... 83
Do. med Vand ... 84
Bagt Risengrød og Riskager ... 84
Smørgrød ... 84
Flødelsgrød ... 85
Fisk ... 85
Kogt Fisk (med Østersjauce) ... 87
Fisk a la Creme ... 88
Ristet White Fish ... 88
Kogt saltet Makrel ... 88
Karper i Rødvin ... 89
Aborrer ... 89
Bagte Aborrer ... 89
Kogt Torsk ... 90
Torsk au fromage ... 90
Lar ... 90
Gjedder ... 91
Gjedder i salt Vand ... 91
Sild ... 91
Flyndere ... 92
Tunger ... 92
Fiske Filet ... 92
Klipfisk ... 93
Pluftfisk ... 93
Fisk-Chowder ... 94
Fiske-Frikadeller eller Kager ... 95
Skaldyr ... 95
Østers i Skallerne ... 95
Østers a la Creme ... 96
Stuvede Østers ... 96
Østers Pie ... 96
Stegte Østers ... 97
Escalloped Oysters ... 97
Makaroni med Østers ... 97
Hummer ... 97
Kogt Hummer ... 98
Stuvede Krebs og Hummer ... 98
Clams (Mustinger) ... 99
Clam Chowder ... 99
Frøer ... 99
Vildt og Fjerkræ ... 100
Dyreryg ... 101
Harestej ... 101
Kalkunsteg ... 102
Do. paa Engelsk ... 102
Gaasesteg ... 103
Andesteg ... 103
Gaas eller Aand med hvid Sauce ... 103
Kyllingesteg ... 104
Hønse-Frikasee ... 104
Høns med Cottin ... 105

Side.

Kyllinger med Cottin ... 106
Indbagte Kyllingebryster ... 106
Grillerede Kyllinger ... 107
Stegte Vildænder ... 107
Vildænder paa Skandinavisk ... 107
Kogt Fugl med Østersjauce ... 108
Pilau ... 108
Kjødets engelske Benævnelser ... 109
Stege ... 111
Almindelige Bemærkninger ... 111
Oxesteg ... 112
Oxesteg paa Amerikansk ... 112
Kalvesteg ... 113
Faare- og Lammesteg ... 113
Skinkesteg ... 114
Forskjellige Retter ... 114
Af Oxekjød:
Boeuf a la Mode ... 115
Corned Beef, kogt ... 115
Pressed Corned Beef ... 116
Benløse Fugle ... 116
Ragout af Oxekjød ... 117
Oxesteg tillavet som Vildt ... 117
Bankekjød ... 117
Beefsteg paa Rist ... 118
Beefsteg paa Panden ... 118
Hamborger Beefsteg ... 119
Kjødbudding ... 119
Frikadeller ... 119
Granade af Kjødfarce ... 120
Kjødbudding med Makkaroni og Skinke ... 120
Kjødfarce med Vildt ... 120
Finker ... 121
Rouletter ... 121
Boller i Sauce ... 121
Farcerede Løg ... 122
Farcerede Tomatoer ... 122
Farcerede Sellerier ... 123
Farceret Hvidkaal (Fyldt Hvidkaalshoved) ... 123
Oxeomelet ... 123
Af Kalvekjød:
Blanquet af Kalvekjød ... 124
Kalvekjød a l'Anglaise ... 124
Cotelets ... 125
Forloren Skildpadde ... 125
Kalve-Pie ... 126
Stuvet Kalvebryst ... 126
Kalv i Karri ... 127
Kalve-Frikasee ... 128
Engelsk Frikadelle ... 128

Side.

Spækket Kalvekjød 129
Fricandeau 129
Hel spækket Kalvelever 130
Af Faare- og Lammekjød:
Stegte Lammehoveder 131
Faare-Frikassee 131
Lamme-Lever 131
Kogt Faare eller Lammekjød med Kapersjauce 132
Canton af Faarekjød 132
Faarekjød med Cottin 133
Indbagt Faarekjød 133
Af Svinekjød:
Ribbensteg 134
Stegt Pattegris 134
Pork and Beans 135
Fleskepandekage 136
Røget Skinke med Æg 137

Retter af stegt og kogt Kjød 137

Grilleret Kjød 137
Indbagt Kjød 137
Hachis 138
Ragout 138
Frikassee af kold Steg 138
At varme Kalvesteg og Steg af Vildt 139
Spare-Suppe 139
Grilleret Kalvesteg 139

Pölser 140

Blodpölser 140
Hvide Pölser 141
Medisterpölser 141

Posteier, Salater og andre Retter 142

Hønse-Salat Nr. 1 142
Do. Nr. 2 143
Do. Nr. 3 143
Hummersalat Nr. 1 143
Do. Nr. 2 144
Sildesalat 144
Salat af kold Steg 144
Speil-Æg 145
Blødkogte Æg 145
Bagte Æg 146
Postei med hvid Sauce 146
Leverpostei 147
Rouletter af Steg eller kogt Kjød 147
Rouletter af Hummer 148
Anchowis-Brød 148
Boller i sød Sauce 149

Side.

Brødkage 149
Fattige Riddere 149

Saucer 149

Fiskesaucer:
Maitre d'Hotel Smør 149
Hollandsk Sauce 150
Flødesauce med Persille 150
Æggesauce 150
Smør med Eddike 151
Kogt Løgsauce 151
Kold Peberrodsauce 151
Rørt Smør 151
Hvid Fiskesauce 151
Sennep 152
Simpel Sennep 152
Mayonnaise-Sauce 152
Til Kjødretter:
Stege Sauce 152
Sky-Sauce 153
Rødvinssauce til Steg 153
Brun Flødesaucc 154
Sauce til Grydesteg 154
Rød Sauce 155
Tomatsauce 155
Spansk Sauce 155
Sellerisauce til kogt Fugl el. Kalkun 156
Hvid Sauce til Høns, Kalve- og Lammekjød 156
Østerssauce 156
Sauce til Vildt 157
Hvid Sauce 157
Til Buddinger o. A.
Sød Sauce 157
Hvid sød Sauce 158
Creme Sauce 158
Æble Sauce 158
Citron Sauce 158
Jelly Sauce 159
Gemyser:
Spinat 160
Greens 160
Blomkaal 160
Syrer 161
Stuvede Gulerødder 162
Italiensk Salat 162
Snittebønner Nr. 1 162
Do. Nr. 2 163
Stuvede Tomater Nr. 1 163
Do. Nr. 2 163
Stegt Æggeplante 163
Stuvede Æggeplanter 163

Side.

Snittebønner (paa Dansk) .. 164
Slik-Asparges 164
Stuvede Asparges og ny Gulerødder 164
Hvidroer 165
Grønne Ærter 165
Hvidkaal 165
Grøn Langkaal 166
Brunet Hvidkaal 166
Rødkaal 166
Kartofler 167
Bagte Kartofler 167
Kartoffelbrei (Mashed Potatoes 168
Duchesse Potatoes 168
Julienne Potatoes 168
Potato Croquettes 169
Kartoffelkager 169
Stuvede Kartofler 169
Brunede Kartofler 170
Maccaroni 170
Do. paa Neapolitansk 170
Nøræg (Scrambled Eggs) .. 171
Kogte Svedsker 171
Rhabarberstilke 171
Grøn Salat til Steg Nr. 1 .. 172
Salat Nr. 2 172
Agurkesalat 172
Green Corn 172
Stuvet Corn 172
Fordbær 173

Buddinger 173
Almindelige Bemærkninger .. 173
Varme Buddinger 174
Norsk Budding 174
Swiis Budding 174
Cream Rice Pudding 175
Melbudding 175
Budding af Kjød og Fiske-Farce 175
Kartoffelbudding med skarp Sauce 175
Prindsessebudding 176
Klipfiskebudding 176
Do. med Kartofler 176
Ægte Engelsk Plumbudding . 177
Plumbudding Nr. 2 177
Æble Budding 178
Pudding Diplomatique 178
Brødbudding 178
Marvbudding 179
Kolde Buddinger 179
Rumbudding Nr. 1 179

Side.

Do. Nr. 2 180
Karamel-Budding 180
Rødvinsbudding 180
Marmorbudding 181
Marts-Sne 181
Citronbudding 181
Chocolade-Budding 181
Skum-Budding 182
Corn Starch Pudding 183
Tapioca Pudding 183
Silvia-Budding 183
Blanc Manger 184

Omeletter 185
Rismels-Omelet 185
Citron-Omelet 186
Omelette soufflée 186
Æble Omelet 186
Lag-Omelet 187
Simpel Omelet 187
Sød Omelet 187
Fløde-Omelet Nr. 1 188
Do. Nr. 2 188
Lemon-Omelet 188
Sur-Fløde-Omelet 188
Orange-Omelet 189
Omelet med Syltetøi 189
Fransk Omelet 189

Pier (eller Postejkager) 190
Deig til Pier med Kjød 190
Fin Pie-Deig 191
Simpel Pie-Deig 191
Æggе-Pie 192
Frugt-Pie 192
Transparent Pie 193
Lemon-Pie Nr. 1 193
Do Nr. 2 193
Do. Nr. 3 193
Do. Nr. 4 194
Cranbær-Pie 194
Æble-Pie 194
Mince-Pie-Fylding 195
Do. Nr. 2 195
Do. Nr. 3 195
Min e-Pie 196
Cream-Pie Nr. 1 196
Do. Nr. 2 196
Custard Pie 197
Fiske-Pie 197

Cremer, Gelеer, Fromage, Is etc. 197
Creme 197
Citron Creme 198

Vanille-Creme 198
Kaffe-Creme 199
The Creme 199
Fromage 199
Floating Island 199
Geleer 200
Gelée af Kalvefødder 200
Om Farvning af hvide Geléer 202
Fin Vingelée af Kalvefødder 203
Citron-Gelée 203
Appelsin-Gelée 203
Cider-Gelée 203
Gelée med alleslags Frugter. 203
Æble-Gelée 204
Is (Ice Cream) 204
Vanille-Is 205
Chocolade-Is 205
Jordbær-Is 205
Trifle 205

Kold Anretning 206
Fisk i Gelée 206
Oresteg i Gelée 207
Kalkuner, Gjæs og Høns i Gelée 207
Skinke i Gelée 207
Boeufsteg i Gelée 208
Steg med kold Sauce 208
Anchovis-Smør 209
Spegepølser 209
Rullepølser 210
Sylte 210
Fiske-Salat 211
Do. med Fløde 211
Østers-Salat 212
Kartoffel Salat 212
Hummer-Salat 212
Kaffe 213
The 214
Chocolade 215
Vandchokolade paa Pariser-Maade 216
Chokoladethe 217

For Rekonvalescenter 217
Beef Tea 218
Do Nr. 2 218
Høne-Gelée 218

Om Syltning 219
Syltetøiets Kogning 219
Opbevaring af Syltetøiet ... 222
Om de til Opbevaring nødvendige Kar 223

Forskj. Syltetöier 224
Asier med raa Eddike 224

Side.

Sure Asier 225
Halvsøde Asier 225
Søde Asier til Steg 226
Asier med Kirsebærsaft 226
Agurker 227
Smaa Agurker m. raa Eddike 227
Pickles 227
Skotske Mixed-Pickles 228
Tydske Do. 229
Fine Engelske Pickles 229
Græskar (Pumpkins) 230
Søde Græskar til Steg 230
Syltede Gulerødder 231
Syltede Løg 231
Syltet Hvidkaal 232
Chow Chow 232
Hvid Soya af Agurker 232
Tomato Catchup 233
Mixed Pickles 233
Sukkeragurker 233
Saltede Snittebønner 234
Grønne Ærter med Salt 234
Syltede Østers 235
Valnødder 235
Sure Valnødder til Saucer. 236
Tranbær 236
Sukat af Græskar ell Agurker 236
Sukat af Meloner 237
Sødsyltede Meloner 238
Syltede Ferskener 238
Do. paa Amerikansk 239
Umodne Ferskener til Steg .. 240
Kvæder (Quinces) 240
Do. Nr. 2 240
Do. med Eddike til Steg 241
Syltet Ingefær 241
Citronsaft 242
Syltede Citronskaller 242
Blaabær (Huckleberries) .. 242
Blaabærsaft 242
Vindruer 243
Stiv Druesaft 243
Tynd Druesaft 244
Syltede Æbler Nr. 1 244
Do. Nr. 2 244
Syltede Kirsebær 245
Sød Kirsebærsaft 245
Sur Do. 245
Raa Kirsebærsaft paa Flasker 245
Marmelade af Kirsebær 246
Jordbær 246
Do. Nr. 2 247

Side.

Hindbær ... 247
At sylte Hindbær hele ... 247
Hindbærsaft ... 248
Pærer ... 248
Pærer kogte i Krukke ... 249
Blommer Nr. 1 ... 249
Do. Nr. 2 ... 250

Side.

Apple Butter ... 251
Syltede Ananas ... 251
Syltede Crabæbler ... 252
Stiv Ribssaft ... 252
Tynd Ribssaft ... 253
Stikkelsbær-Gelé ... 253

Tilläg.

Til „Indledende Bemærkninger" ... 255

Til Kjødsupperne ... 256
Orehovedsuppe ... 256
Orehalesuppe ... 256
Ægte Skildpaddesuppe (paa Engelsk) ... 257
Skildpaddesuppe Nr. 2 (paa Skandinavisk) ... 259
Suppe paa Kalkunkraaser ... 259

Til Fiskesupper ... 260
Aalesuppe Nr. 1 ... 260
Do. Nr. 2 ... 260

Til Melkespiser ... 261
Brødboller ... 261
Melboller ... 261
Kartoffelboller ... 261
Kjød- og Fiskeboller ... 262

Til Fisk ... 262
Torsk a la Norvegienne (paa norsk Vis) ... 262
Marineret Torsk ... 262
Kogt fersk Sild Nr. 1 ... 263
Do. Nr. 2 ... 263
Marineret fersk Sild ... 263

Til forskj. Kjødretter ... 263
Lobscouse ... 263
Sursteg ... 264
Kogt Oretunge ... 265
Paneret Do. ... 265
Nyresteg af Kalv ... 265
Kalvelever stegt i Skiver ... 265
Kalvebrisel ... 266
Paneret Do. ... 266

Til Pölser ... 266
Kjødpølse ... 266
Do. med Kartofler ... 267
Leverpølse ... 267

Til Posteier ... 268
Forskjellige Slags Deig ... 268
Orekjødpostei ... 269
Kyllingepostei ... 270
Kraasepostei ... 270
Strasborger Gaaseleverpostei ... 271
Kramsfugle-Postei ... 272
Smaa Kalvebrissel-Posteier ... 272

Til Gemyser ... 273
Radiser ... 273
Kogte Radiser ... 273
Stuvede Do. ... 273
Selleri ... 273
Kogte Selleristilke ... 273
Fyldte Sellerier ... 274
Surkaal ... 274
Brunet Surkaal ... 275
Artiskokker ... 275
Kogte Jordartiskokker ... 275
Kogte Kronartiskokker ... 275
Kaalrabi ... 276

Til Sylte ... 276
Pressesylte ... 276
Sylte i Gelé ... 277

Henkogte Frugter ... 278
Henkogte Ferskener ... 278
Do. Blommer ... 279
Do. Pærer ... 279
Bær ... 279
Henkogte Tomater ... 280

Side.

Henkogt Green Corn 280
Drikkevarer 281
Toddy 281
Punsch 281
Æggetoddy 281
Afbrændt Arrak 281
Sherry Cobbler 282
Kardinal 282
Biskop 282
Afbrændt Vin 282
Bolle af Bordeaux Vin 283
Sukker-Øl 283
Ingefær-Øl 283
Citron-Øl 284
Jordbærlikør 284
Maal og Vægt 285
Maal og Vægt sammenlignet 285
Nogle i Dansk og Norsk forskj. Ord i Husholdningssproget . 287
Norsk-Danske og Engelske Ord fra Husholdningssproget . 290
Indholdsfortegnelse . 300

Efterstaaende Afbildninger, der forestille en Oxe, en Kalv, et Faar og et Svin, vise, hvorledes Slagteren parterer disse Dyr. Numrene betegne de forskjellige Dele, og Benævnelserne ere de, som bruges her i Amerika.

En Faar parteres saaledes:

1. Leg. 2. Loin. 3. Shoulder. 4. Breast. 5. Ribs. 3, 4 og 5 tilsammen, Fore-quarter.

En Oxe parteres saaledes:

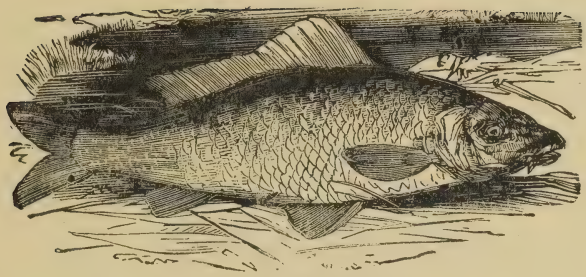
1. Sirloin.
2. Top, or aitch-bone.
3. Rump.
4. Buttock, or round.
5. Mouse buttock.
6. Veiny piece.
7. Thick flank.
8. Thin flank.
9. Leg.
10. Fore rib (5 ribs).
11. Middle rib (4 ribs).
12. Chuck rib (3 ribs).
13. Shoulder, or leg-of-mutton piece.
14. Brisket.
15. Chuck.
16. Neck.
17. Shin.
18. Cheeks, or Head.

En Kalv parteres saaledes:

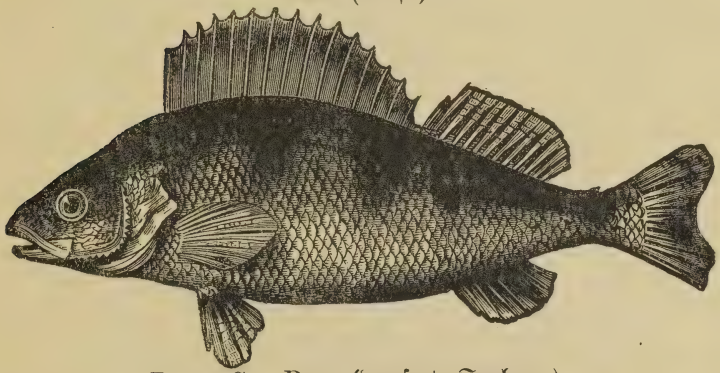
1. Loin, best end.
2. Loin, chump end.
3. Fillet.
4. Hind knuckle.
5. Fore knuckle.
6. Neck, best end.
7. Neck, scrag end.
8. Blade bone.
9. Breast, best end.
10. Breast, brisket end.
11. Head.

Et Svin parteres saaledes:

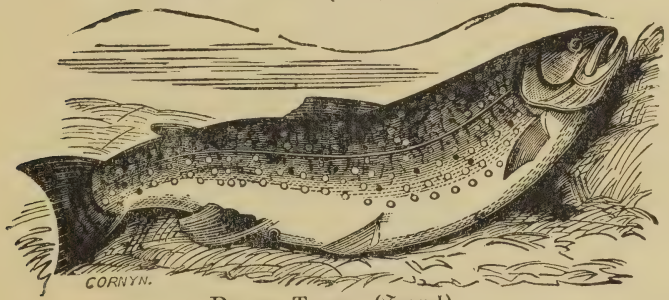
1. Spare rib.
2. Hand.
3. Belly.
4. Fore loin.
5. Hind loin.
6. Leg.



Carp (Karpe).



Black Sea Bass (den sorte Søaborre).



Brook Trout (Forrel).

CHICAGO, ROCK ISLAND

Pacific-Jernbane

og den dermed forbundne ***berömte***

ALBERT LEA ROUTE

tilbyder alle Passagerer den høfligste Behandling, bedste Accommodation, hurtigste Befordring og de billigste Priser til

CHICAGO, PEORIA,

Kansas City, Leavenworth, Atchison, Council Bluffs

og **Omaha** ved Missourifloden,

samt

Minneapolis og **St. Paul**

ved Mississippifloden.

En stor Del af vore skandinaviske Landsmænd i Iowa, Minnesota, Dakota, Kansas, Colorado og Nebraska vil bevidne, at

Den store Rock Island Route

har altid været Emigranternes bedste Ven samt har altid før og vil i Særdeleshed nu tilbyde extra Fordele til dem, der søger Hjem i Vesten.

Forlang et af vore Landkort med Tidsangivelser og Prisliste hos enhver Jernbane-Agent paa enhver Jernbanestation i de Forenede Stater og Canada eller tilskriv

R. R. CABLE.
Pres't & Gen'l Manager,

E. ST. JOHN,
Gen'l Tick. & Pass. Ag't,

CHICAGO.

Illustreret Ugeblad,

det eneste skandinaviske Billedblad for Literatur, Romanlæsning og Nyheder,

udgaar hver Fredag

og begynder 1885 sin 5te Aargang.

Bladet vil, som hidtil, indeholde Billeder af fremragende Mænd, Prospekter fra de smukkeste og interessanteste Egne i Amerika og andre Lande, større og mindre Fortællinger, Noveller, Digte, Natur- og Reisebeskrivelser, Blandinger, Gaader, Nyheder o. s. v.

Prøvenummer sendes frit til enhver Adresse.

Enhver, der indsender Betaling for 3 Exemplarer, erholder det 4de frit.

☞ Agenter ønskes! ☜

Skriv til Udgiveren

C. RASMUSSEN,
44 S. CLARK ST., CHICAGO.

Church & Co.s

Arm- og Hammer-mærket

Soda eller Saleratus

anbefales til alle Husmødre som en aldeles ren Artikel, der er fri for alle skadelige Blandinger. Enhver vil indse Vigtigheden af at vide, at de kan stole paa, hvad der anvendes til de vigtigste Fødemidler. Se derfor altid efter, at Deres Soda-Pakker bærer Mærket

Arm og Hammer.

—OR—

SALERATUS,

which is the same thing.

TO FARMERS.—It is important, that the **Soda** or **Saleratus** they use should be *white* and *pure,* in common with all similar substances used for food.

HOUSEKEEPERS making bread with yeast will find it much better to use about half a teaspoonful of **Church & Co.s "Arm and Hammer" Brand Soda** or **Saleratus** at the same time, and thus make the bread rise better, and prevent it from becoming sour, by correcting the natural acidity of the yeast. All good cook-books recommend this.

DAIRYMEN and FARMERS should use only the **"Arm and Hammer"** brand for cleaning and keeping milk-pans sweet and clean.

To insure obtaining only the **"Arm and Hammer"** *brand Soda or Saleratus, it is best to buy it in* "POUND *or* HALF-POUND PACKAGES," *which have our name and trade-mark on, as inferior goods are sometimes substituted for the* **"Arm and Hammer"** *brand when bought in bulk.*

Fremtids-Hjem.

Uden et Hjem har Livet kun liden Tillokkelse for Folk, som de er flest, og Udsigten til at kunne sætte Foden under eget Bord er et af de stærkeste Motiver, der driver Udvandrerstrømmen mod De For. Stater. Den sikreste og tryggeste Stilling naaer de, der itide erhverve sig en Farm, og det lader sig gjøre hertillands, selv om man kun raader over ganske ringe Midler.

Blandt de forskjellige Firmaer, der give sig af med Landsalg i Nordvesten, har d'Hrr. **Frederiksen & Co.** vundet et fremragende Navn saavel ved de billige Betingelser, de stille Kjøberen, som ved deres hele aabne og ærlige Fremgangsmaade: de holde, hvad de love, og udgive Landet ikke for andet, end hvad det i Virkeligheden er og egner sig til.

Blandt det Land, de for Øieblikket have tilsalg, er der store Strækninger i det nordvestlige Iowa og sydvestlige Minnesota, Land, der saavel egner sig til Sædproduktion som til Kvægopdrætning og Meieridrift, og hvor Nybyggeren strax finder sig midt i et civiliseret Samfund med dets Skoler, Kirker og andre Fordele.

Dette Land sælges for den yderst billige Pris af fra $5.00 til $8.00 pr. Acre, og med Betalingen har Kjøberen, hvis han ønsker det, 4 til 6 Aars Henstand og betaler kun 7 Procent Rente af, hvad der henstaar.

Nøiagtige Kort over Landet vil paa Forlangende blive tilsendt Enhver, der henvender sig til

Frederiksen & Co.,
51 S. Clark St., Chicago.

3 1197 00267 1896

DATE DUE

JAN 2 8 1980

FEB 5 RECD

AUG 2 3 1984

AUG 3 0 RECD

DEMCO 38-297